



**УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ – ШТИП**

**ФАКУЛТЕТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА  
МЕЃУНАРОДЕН ТУРИЗАМ**

**ЈУЛИЈАНА САЗДОВА**

**РЕСТОРАНСКАТА ПОНУДА ПРЕКУ РАЗНОВИДНОСТА НА КАРТИ ЗА ИЗБОР  
НА УСЛУГИ ВО УГОСТИТЕЛСТВОТО**

**-МАГИСТЕРСКИ ТРУД-**

**Штип, 2016**

**Комисија за оценка и одбрана:**

**Претседател: Проф. Д-р Никола Димитров**

Вонреден професор, Факултет за туризам и бизнис логистика;

**Член: Проф. Д-р Елизабета Митрева**

Вонреден професор, Факултет за туризам и бизнис логистика;

**Член: Проф. Д-р Дејан Методијевски**

Доцент, Факултет за туризам и бизнис логистика

**Ресторанската понуда преку разновидноста на карти за  
избор на услуги во угостителството**

# **Ресторанската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во угостителството**

## **Краток извадок**

За развој на туризмот големо влијание има и угостителството, овие две стопански дејности се меѓусебно тесно поврзани и се надополнуваат една со друга. Од друга страна, тие се едни од стопанските гранките кои многу бргу се прошируваат во областа на услужната индустрија. Процесот на подготвување и послужување на јадења и пијалаци е производствено услужен процес на трудот и има услужен карактер.

За поуспешно работење во областа на угостителството и туризмот неопходно е добро познавање и примена на картите за избор на услуги во угостителството. Од големо значање е да се знае како изгледаат картите за избор на услуги бидејќи тие се реклама од непроценлива важност и при нивното составување, дизајнирање не треба да се штеди бидејќи имаат одговорност за успехот кој го постигнува угостителскиот објект. Картите за избор на услуги се огледало на угостителскиот објект, душата на ресторанот и се официјален отчет за тоа што нуди угостителскиот објект.

**Клучни зборови:** ресторани, листа на јадење, мени, дневна карта, винска карта, карта на пијалаци, барска карта

# **A Restaurant offer through the diverse lists of choice in the hospitality industry**

## **Abstract**

The hospitality industry has a great influence on the tourist development; these two trade industries are closely related and complement one another. On the other hand, they are ones of the trade industries which are spreading fast in the fields of the service industry. The process of preparing and serving food and drinks is a manufacturing and service process and it is of a serving type.

A great knowledge as well as application of the diverse cards of choice in the catering industry is of an essential value for successful work in the catering industry and tourism as well. Another important segment is the external appearance of those cards since they are of an utmost significance. Hence, one shouldn't spare money for their design because they are the reason for a successful catering facility. These cards of choice are reflecting the spirit of the restaurant and at the same time they represent an official report of what the restaurant offers.

**Key words:** restaurants, food list, menu, day list, wine list, drink list, bar list.

## Содржина

Вовед.....	8
I. ТЕОРЕТСКО – МЕТОДОЛОШКИ ПРИСТАП НА ИСТРАЖУВАЊЕТО .....	10
1. Предмет и цел на истражувањето .....	10
1.1. Предмет на истражувањето .....	10
1.2. Цел на истражувањето .....	11
1.3. Поставување на хипотези .....	11
1.4. Методолошки принципи и методи на истражувањето .....	12
II. РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ.....	15
1. Карти за избор на услугите во послужувањето .....	16
1.1. Листа на јадења .....	16
1.1.1. Електронска листа на јадење .....	31
1.1.2. Дневна карта .....	32
1.3. Мени.....	33
3.3 Винска карта.....	48
3.4 Карта на пијалаци .....	56
3.5. Барска карта.....	68
III. ЕМПИРИСКО ИСТРАЖУВАЊЕ .....	72
1.1. Методолошки инструмент за прибирање на податоци .....	72
1.1.1. Анкетен лист.....	72
1.1.2. Изработка на примерок .....	72
1.2. Организација и процес на истражување .....	73
1.3. Анализа и интерпретација на резултатите од истражувањето.....	73
1.3. SWOT АНАЛИЗА за ресторантската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во угостителството .....	100
ЗАКЛУЧОК.....	103
Користена литература .....	112

## Вовед

Угостителството и туризмот се терцијална стопанска дејност, кои се меѓусебно тесно поврзани.

Хотелиерството како стопанска дејност врши комплетни услуги на патниците и туристите, а тие услуги се: сместување, исхрана, пијалаци и разонода. Овие услуги, всушност, претставуваат работни процеси што се одвиваат во хотелиерството.

Во угостителството се одвива процесот на подготвување и послужување на храна и пијалаци кој исто така е производно услужен процес на трудот, додека процесот на подготвување и давање на други услуги претежно има услужен карактер. Од голема важност е постоењето на континуирано и брзо извршување на работните процеси во хотелот бидејќи постои поврзност и зависност при нивна реализација. За што поуспешно работење на хотелските објекти, од голема важност е познавањето и примената на посебната економика, организацијата и техниката на хотелското работење.

Често пати, наместо листа на јадење се бара мени, оттука произлегува потребата да се познава нивното значење. Од голема важност е да се знае правописното пишување на листата на јадење и мени. Потребно е да се знае како треба да изгледаат картите за избор на јадења бидејќи тие се реклама од непроценлива важност и овде не треба да се штеди.

Уметноста во пишувањето на картите за избор на услугите во послужувањето подразбира и употреба на психологија и маркетинг. Големите ресторани вложуваат време и финансии во правилно дизајнирање на картите за избор на услугите во послужувањето, а сè со цел гостите да останат изненадени од самиот начин на понуда на услугите во рестораните, односно послужувањето.

При составувањето на картите за избор на услугите во послужувањето се внимава на следното:

- Позициите во картите за избор на услугите во послужувањето на кои застанува погледот:

Постојат повеќе таканаречени точки на кои ќе застане нашиот поглед. Тоа зависи од големината на картите за избор. Ако има само една страна, тие точки се некаде на половина. Овде се наведуваат јадења за кои се претпоставува дека гостите повторно ќе ги врати во ресторанот.

- Јадења, пијалаци кои носат најголем профит:

Вториот тип на јадења кои се посебно обележани се оние кои се прилично профитабилни за угостителскиот објект. Тоа не значи дека јадењето е лошо, туку само носи голем профит за ресторанот.

- Хиерархија и организација:

Картите за избор на услугите во послужувањето се организирани така што на почетокот и крајот се нудат интересни производи.

- Препорачани јадења и пијалаци:

Персоналот за послужување секогаш има нешто да препорача. Понекогаш тоа се јадења кои сака да се промовираат или пак јадења кои ги има на поголема залиха и се нудат со одредени поволности. Персоналот за послужување само нуди, а гостинот одбира.

Во овој труд ќе ги објасниме (образложиме) картите за избор на услугите во послужувањето.



## I. ТЕОРЕТСКО – МЕТОДОЛОШКИ ПРИСТАП НА ИСТРАЖУВАЊЕТО

### 1. Предмет и цел на истражувањето

#### 1.1. Предмет на истражувањето

Предмет на ова истражување претставуваат картите за избор на услуги во угостителството.

Во овој предмет на истражување се анализираат пет поими што треба да се операционализираат:

- Листа на јадење,
- Мени,
- Винска карта,
- Карта на пијалаци и
- Барска карта.

*Листа на јадење* претставува список на јадења кои се приготвуваат и послужуваат во угостителските објекти и истата се нуди, односно дава на гостите веднаш кога ќе се сместат на масата каде ќе се послужуваат.

*Мени* претставува комплетен оброк за ручек или вечера, составен од различни видови на јадења, односно гангови. Изгледот на мени картата и составот се прилагодуваат според свеченоста (држвен празник, дочек на странска делегација и друго) и оброкот (ручек или вечера). На десната страна се пишуваат јадењата, а на левата страна пијалациите, во зависност од тоа со какво јадење каков пијалак одговара.

*Винска карта* го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. Вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производство, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената. Тие се изразени во чаши и во шишиња, најпрвин се нудат домашните, а потоа странските вина. Вината се избираат откако гостите ќе се одлучат што ќе порачаат за јадење, бидејќи тие го надополнуваат јадењето во поглед на мирисот и вкусот.

*Карта на пијалаци* е писмена понуда на угостителскиот објект, во која се напишани сите видови на алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. Секој пијалак во картата на пијалаци треба да се напише поединечно,

со цело име на пијалакот, алергени состојки, претпријатието кое го произведува пијалакот, јачината на алкохолот кај алкохолниот пијалак, количина, годината на полнење и цената на пијалакот.

*Барска карта* е писмена понуда на пијалаци кои се послужуваат во бар. Редоследот на пијалациите, напитеците и јадењата кои се послужуваат во еден угостителски објект (бар) зависи од неговиот вид и кругот на гостите кои најчесто го посетуваат. Во барската карта не се пишуваат само коктелите и напитеците, туку се запишуваат и безалкохолни и алкохолни пијалаци. Барската карта треба да содржи: име на пијалакот, количеството на пијалаци во чашата, цена, ознака за алергени состојки

## **1.2. Цел на истражувањето**

Со самото дефинирање на предметот на истражување, поврзани се и целите на овој труд. Целта од ова истражување е прагматична, каде резултатите од ова истражување би требало да се корисни во фазите на изготвување на картите за избор на услуги во угостителството во Р. Македонија.

Тргувајќи од комплексноста на проблематиката која ќе се истражува, потребно е дефинирање на поимите листа на јадење, мени, винска карта, карта на пијалаци, сè со цел осознавање на нивните карактеристики за формирање на адекватна угостителска понуда. Покрај дефинирањето на овие поими направена е и анализа на моменталната состојба на картите за избор на услуги во угостителството со цел најдобро да се позиционира оваа ресторанска понуда.

Преку техниката на истражување ќе се обидам до дојдам до податоци кои би ни дале увид во фазите за изготвување на картите за избор на услуги во угостителството. Со соодветната класификација на фазите, се утврдува дали угостителските објекти во дел од Р. Македонија обрнуваат доволно внимание при пишување, составување и дизајнирање на картите за избор на услуги во угостителството.

## **1.3. Поставување на хипотези**

Поаѓајќи од дефинираниот предмет и цел на истражување, се поставува следната основна хипотеза:

### **1.3.1. Основна хипотеза**

Доколку е утврдено значењето на картите за избор на услуги во угостителството, угостителскиот промет остварен од продажбата на храна и пијалаци ќе има позитивна улога и големо значење во развојот на туризмот и угостителството во општеството. Ова ќе придонесе и за зголемување на економската моќ на општеството.

### **1.3.2. Посебни хипотези**

Се претпоставува дека при изработката на картите за избор на услуги во угостителството не се запазуваат во целост правилата и прописите при пишувањето, односно составување и дизајнирање.

Преку организирање на различни обуки и консултации со стручни лица угостителските објекти можат да ги подобрат картите за избор на услуги во угостителството во однос на запазувањето на правилата и прописите при пишувањето и нивното дизајнирање.

Преку примена на правила и прописи при пишување, составување и дизајнирање на картите за избор на услуги во угостителството, покрај угостителските објекти, економски развој ќе забележат и другите стопански гранки кои ќе влијаат врз зголемувањето на угостителскиот промет.

## **1.4. Методолошки принципи и методи на истражувањето**

### **1.4.1. Методолошки принципи**

Со активното вклучување на ресторанската понуда преку картите за избор на услуги за истражување во угостителството има за цел остварување на поголем промет, неопходно е соодветно определување на методски принципи. Нивното формирање е поврзано со самата вклученост на ресторанската понуда преку картите за избор на услуги во угостителството.

- **Генетно – еволутивен принцип**

Овој метод е еден од најважните кој е неопходен во сите проучувања за угостителството. Во овој магистерски труд, со него ќе ја следиме појавата на картите за избор на услуги во угостителството нивната појава и развој, поточно нивното создавање, под кои околности настанале, зошто се појавила потребата од нивното настанување и како со нивна помош се зголемува

прометот во угостителството.

- **Причинско – последичен принципи**

Ги означува случувањата и појавите на ресторанската понуда како резултат на одредени влијанија и фактори, но и обратно: преку добиените резултати и појави, каде може да се делува кон причинителите за добивање на подобри исходи. Конкретно околу истражуваниот предмет, картите за избор на услуги во угостителството, актуелната состојба е резултат на одредено влијание од ресторанската понуда. Меѓутоа, со преземање на одредени мерки и промени за изработка на картите за избор на услуги, ќе се појави можноста за зголемување на угостителскиот промет токму преку квалитетната изработка на картите за избор на услуги во угостителството.

- **Компаративен принцип**

Овозможува компарација, ни дава увид, за подобро пишување на картите за избор на услуги потребно е континуирано тие да се споредат со други карти за избор на услуги од други делови на Р. Македонија.

- **Принцип на систематичност**

Овој вид на принцип ја опфаќа класификацијата и типологијата на податоци на помалку важни, важни и ирелевантни.

#### **1.4.2. Методи на истражувањето**

При обработката на истражуваниот проблем ќе се направи комбинација на одредени методи на истражување. Примената на овие методи за истражување произлегува од актуелноста на самиот предмет на истражување, а тоа се картите за избор на услуги во угостителството.

- **Статистички метод**

Примената на овој метод ќе биде изразена преку квантитативната изразеност на одредени параметри кои се употребуваат при составувањето на картите за избор на услуги. Статистичките мерења ќе покажат одредени показатели за напредокот кој се постигнал при составување на карти за избор на услуги во Р. Македонија.

- **Историски метод**

Овој метод ни овозможува да се види начинот на настанување на картите за избор на услуги, и во историски концепт да се искористат во

позитивна смисла. Начинот на појава, односно потребата од настанување и пишување, ни кажуваат на кој начин се пишувале и презентирале картите за избор на услуги на гостите во угостителските објекти, односно рестораните.

- Метод на анкетање

Најчесто употребувана методолошка техника за прибирање на податоци овозможува истражување во врска со целите на научниот интерес. Овие анонимни анкетни листови се од затворен тип, чие истражување ни дава можност за увид за ставовите и мислењата на вработените во угостителските објекти во врска со картите за избор на услуги.

- Метод на синтеза

Преку разработката и разгледувањето на одредени сегменти или аспекти на картите за избор на услуги во угостителството, ќе се дојде до главни заклучоци кои се однесуваат на главниот предмет на истражување. Целта на овој метод е преку одредени помали заклучоци и анализи да се дојде до целосно согледување за зголемена употреба на фазите при изработка на картите за избор на услуги во угостителството.

## II. РЕСТОРАНСКО ПОСЛУЖУВАЊЕ

Во ресторанското работење се разликуваат два система:

- Ресторанско послужување според изборот од *листа на јадења (а ла карт)* и
- Ресторанско послужување според *утврдено мени (table d ' hote menu)*.

Послужувањето според **листата на јадења (а ла карт)** се состои во тоа гостинот да се послужи со оние јадења кои сам ќе си ги избере од листата.

Послужувањето според листата на јадења е потешко од послужувањето на комплетен оброк. Шефот на кујната никогаш не знае точно колку гости ќе дојдат, а согласно на ова не знае колку и какви оброци треба да подготви. Истото се однесува и за шефот на салата кој не знае колку маси и каков прибор да сервира. Листа на јадење се носи на секој гостин на масата и се подава од десната страна со десната рака, за да можат порачката да ја направат побрзо. *À la carte* менито е поголемо мени, кое всушност нуди сè она што производното одделение го произведува, при што секоја мени компонента има поединечна цена<sup>1</sup>. На гостинот може да му се понуди аперитивен пијалак кој се носи веднаш, пред гостинот да направи порачка од листата на јадење. *Аперитивите се пијалаци кои се послужуваат пред почетокот на јадењето за да го поттикнат системот на варење*. Се послужуваат изладени, во мала количина. Со аперитивите кои содржат над 30 % алкохол се послужува и вода. Тие можат да бидат послужени во аперитив бар или во друг дел од ресторанот. Времето на служење на гостите со аперитиви е од 15 до 30 мин со цел да се соберат сите гости. Откако ќе се соберат сите гости, се упатуваат на местото каде ќе се служи оброкот.

Послужувањето според **утврдено мени (table d'hote menu)** е многу полесно за разлика од послужувањето според листа на јадења. Овде шефот на кујната однапред знае колку и какви оброци треба да се подготват и по кој редослед ќе се служат. Истото се однесува и за шефот на салата кој точно го знае бројот на гостите и распоредот на масите што треба да се сервираат и каков прибор треба да постави (сервира). *Table d'hôte* менито е лимитирано

---

<sup>1</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

мени кај кој сите компоненти кои се нудат имаат една цена<sup>2</sup>.

Сите подготвителни работи треба да бидат завршени најмалку половина час пред доаѓање на гостите. Шефот на салата е должен да изврши преглед на сервираните маси и да изврши распоред на келнерите, односно да им ги соопшти точно нивните работни задачи по претходно направен план. Покрај поставениот прибор на масата (куверт), задолжително се поставува и печатено мени за гостите да се информираат со што ќе бидат послужени. Менито може да се постави на левата страна до вилушката (за кое се смета дека е најдобро бидејќи гостинот го зема со левата рака, го разгледува дискретно додека разговара со друг гостин, а во исто време соговорникот не се чувствува непријатно), над приборот за десерт и на десната страна до ножот или лажицата.

Гостите може да се послужат со *дигестиви* (концентрирани алкохолни пијалаци) кои се служат по завршувањето на јадењето заедно со кафе.

## 1. Карти за избор на услугите во послужувањето

Во карти за избор на услугите во послужувањето спаѓаат:

- *Листа на јадења,*
- *Мени,*
- *Винска карта,*
- *Карта на пијалаци и*
- *Барска карта.*

### 1.1. Листа на јадења

Историските извори ни посочуваат на користење на менија во древна Кина уште во времето на владеењето на династијата Сонг (960-1927 г.), позната по многу пронајдоци и пуштањето во оптек на првите книжни пари<sup>3</sup>. Значи, првата листа на јадење се појавила пред околу еден милениум во Кина. Во тој регион имало многу трговија, а овде се среќавале трговци од целиот свет. Во текот на вечерните часови се собирале во градските центри каде уживале во

---

<sup>2</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

<sup>3</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

добрата традиционална кинеска храна и пијалак. Кинеската храна е разновидна и, оттука, во рестораните почнале да се пишуваат листите на јадења. Оттука листите на јадења почнале да се шират, односно пишуваат низ рестораните во целиот свет, каде во тоа време гостите биле послужени со јадења кои се направени по изборот на готвачот или тоа што било подготвено во ресторанот, но нешто и по принципот шведска маса<sup>4</sup>.

Првиот зачуван доказ за користење на мени датира од 1541 година, кога војводата Хенри V од Брунsvик користел хартија на која биле наведени неколку јадења и стоела на масата за јадење и пред да седнел да јаде одбирал кои јадења да бидат подготвени. Кога некој од гостите го запрашал војводата за што служи тој лист хартија, Хенри му одговорил дека пред оброк за зголемување на апетитот подобро му било да избере некое јадење. Оваа идеја на војводата станала толку популарна што брзо се распространила и се појавиле листи на јадења речиси на сите свечености и банкети кои биле организирани во тоа време. Најпрво овие листи биле големи и разновидни, па не можеле да бидат дадени на сите гости, за постепено да се намалат<sup>5</sup>.

Grimod de La Reynière, еден од првите критичари на рестораните и автор на првиот водич за рестораните (Алманах за гурмани), забележал дека во XVIII век, рестораните во Париз на своите клиенти им давале листи на јадења кои можеле да ги понесат со нив дома како би избрале јадења за следната посета и како начин на реклама<sup>6</sup>.

Современите речници го толкуваат терминот мени како избор, список или печатена листа на јадења. Менито (а ла карт) е еден од основните инструменти одговорни за успехот на објектите за исхрана. Некои автори го определуваат менито како „душата на ресторанот“, бидејќи неговото влијание е големо, како за производството и технологијата на послужување така и за задоволување на потребите на клиентите<sup>7</sup>. Менито е официјален „отчет“ на понудената храна и пијалаци во угостителските објекти преку која се постигнуваат целите на организацијата преку задоволувањето на потребите на клиентите. Според редица други автори, менито е основен елемент во

---

<sup>4</sup> [www.restorani.beograda.com](http://www.restorani.beograda.com)

<sup>5</sup> Arora, R.K. (2007), Food Service And Catering Management. New Delhi: APH Publishing Corporation.

<sup>6</sup> Kotschevar, L., Withrow, D. (2008) Management by Menu. New Jersey: John Wiley and Sons.

<sup>7</sup> Милева, С. (2005), Анализ и планирање на ресторантjорско меню. Софија: Авангард Прима.



политиката на објектите за исхрана и менаџерите треба да имаат сериозен пристап во неговото составување, планирање и дизајн<sup>8</sup>. Менито е листа со храна и пијалаци кои се подготвуваат во објектите за исхрана и нивните цени, од која гостите избираат што ќе консумираат. Дизајнот и содржината на менито варираат во зависност од угостителскиот објект<sup>9</sup>.

Листа на јадења претставува список на јадења кои се послужуваат и подготвуваат во угостителските објекти или список на јадења што соодветната куќа им ги нуди на своите гости. Задача на персоналот за послужување е, со помош на листата на јадења да ги нуди гостите со тоа што е подготвено. Оттука можеме да заклучиме дека листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект.

Во средината на XX век се појавила и првата печатена листа на јадења каде биле запишани само јадењата, само се оставало празен простор да се напише цената.

Во денешно време листата на јадење не се пишува со рака, ретко и на машина за пишување, денес за нејзина изработка се користи компјутер. Исклучок се прави само кога станува збор за дневна листа на јадења, таа може да се пишува со рака.

Листите на јадења се разликуваат и според тоа може да се поделат на: дневна, стандардна, неделна, месечна, сезонска, диетална и други листи на јадења. Листа на јадења опфаќа:

- Назив на угостителскиот објект, местото и тел. број, веб страна, електронска адреса;
- Дата;
- Дали листата на јадења се однесува за појадок, ручек или вечера.

Според законот за угостителска дејност, угостителот е должен на видно место да ги истакне услугите кои ги нуди со означени цени. Средствата за избор на понудените јадења, пијалаци и останати услуги, како и утврдените нормативи за потрошените продукти, пијалак и напитки треба да ги достави и завери во надлежниот орган во локалната самоуправа<sup>10</sup>.

---

<sup>8</sup> Kaludova. D. (2002), Trends in menu planning and design. Annual Assen Zlatarov University, Bulgaria, Bourgas, v. XXXI.

<sup>9</sup> Методијески, Д., Голако,, К. (2013). Толковник на поими, термини и имиња од областа на туризмот (англиско-руско-македонски). Скопје: Современост.

<sup>10</sup> Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка

Листата на јадење претставува средство за изборот на јадење со точно одредени цени кои ги нуди угостителскиот објект. Цените се изразени, односно утврдени по едно лице, оброк или во грамови. Ако некои оброци се подготвуваат за две или повеќе лица треба да биде нагласено. Значи, покрај називот на јадења, се пишува нивното количество, цената и калоричната вредност. Во некои листи на јадења, покрај секое јадење има и фотографија.

Најновите тенденции при планирањето на листата на јадење, предвидуваат вклучување на информација за алергените состојки (Прилог бр.1) кои се присутни во одредени јадења, кои се нудат во угостителските објекти.

Во меѓународната стручна терминологија листата на јадење уште се нарекува карта на јадења (*speisecarte, carte de jour*) и по неа настанала изреката – по карта или- а *la carte*, со што се нагласува дека сакаме да јадеме според изборот од листата на јадење, односно по порачка<sup>11</sup>.

Посебно внимание се посветува на изработката на листата на јадење која ја прават посебни стручни лица или специјализирани фирми за таа работа. Се изработуваат од квалитетен материјал (хартија), со убаво дизајнирани корици.

Според минималните услови за категоризација на угостителските објекти кои нудат ладни и топли јадења на гостите, листата на јадење треба да биде истакната пред самиот влез на објектот на соодветен начин (табла). На листата на видно место треба да биде назначено дали во цената е пресметана услугата, данокот и кувертот (*couvert*).

Формата на листата на јадења е различна, што зависи од категоријата на објектот, од материјалните можности, од асортиманот и сл. Листата на јадења може да биде напишана на наш јазик, само во објекти кои не се означени со една од категориите. Добрите ресторани, рестораните со категорија, мораат да имаат листа на јадења која е напишана на стански јазик. Странскиот јазик може да биде по избор во зависност од тоа кои гости го посетуваат тој објект. Денес листата на јадења не се става во корица туку се печати на убава хартија. Секоја листа на јадења треба да содржи и мени (комплетен оброк) според утврдена цена, дури и две или повеќе менија, за да

---

струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр. 166.

<sup>11</sup> Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр. 166.

може гостинот да одбере. Менито се става во листата на јадења обично на самиот почеток или во средината.

Распоредот на јадењата во самата листа треба да се потцрта, да се користи различен фонт или различна боја, така што гостите ќе немаат тешкотии при изборот. Листите на јадења за ручек и вечера мора да бидат напишани најмалку половина час пред почетокот на сервирањето.

Секогаш треба да има доволен број на резервни листи на јадења, за да можат нечистите да се заменат со чисти.

Должност на персоналот за послужување е листите на јадења да ги чува. Тие не смеат да се виткаат, да се носат во џеб или под рака.

За да им го олесниме изборот на јадења на гостите, покрај јадењето се става ознака како: **Х** – здрава храна, **В** – вегетаријанска храна, **С** – храна без сол<sup>12</sup>. При составувањето на листите на јадења мора да се обрне внимание на:

- Годишното време;
- Домашните специјалитетите;
- Обичаите и навиките на гостите;
- Секое јадење мора да се напише со правилен назив, се избегнуваат странски и необични називи што се непознати, овде се употребуваат називи кои се познати во стучната терминологија, па од овде гостинот ќе знае какво јадење да порача;
- Се пишуваат само оние јадења со кои располага угостителскиот објект и кои можат да се приготват;
- Преводот на листата на јадења мора да го направи лице кое добро го познава странскиот јазик и кулинарските стручни изрази;
- Јадењата ги дава во соодветна количина и квалитет според утврдените нормативи и се придржуваат на цената<sup>13</sup>.

Факторите кои влијаат на планирањето на листата на јадење се групираат во три групи<sup>14</sup>:

---

<sup>12</sup> Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр. 166.

<sup>13</sup> Службен весник на Р. Македонија, бр. 62/2004 год.

<sup>14</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

- Физички фактори (расположлива опрема и простор, вештини и знаења на персоналот, профит и финансиска конструкција, производ и квалитет);
- Очекувања на гостите (вкус, комплексност, состав, изглед, температура, текстура, нутриционизам) и
- Временски и сезонски.

Листата на јадења ја составува менаџерот на угостителскиот објектот заедно со шефот на салата и шефот на кујната. Формата на листа на јадења обично е 30x20 см<sup>15</sup>.

Подетални информации кои се однесуваат на јадењата, кои се напишани во листата на јадење може да се напишат и следните податоци:

- Се посочува времето кое е потребно при подготовка на одредени јадења;
- Се запишува енергетската вредност на јадењата;
- Се запишува грамажата, количината на порциите;
- Се ставаат фотографии од јадењата со цел да се стимулира апетитот и побрзо гостите да го направат својот избор;
- Се укажува на времето кога се отвора ресторанот и кога се затвора кујната.

Листата на јадење не треба да содржи **премногу** видови на јадења бидејќи:

- Се нарушува прегледноста;
- Изборот на гостите повеќе се отежнува;

Листата на јадења со **разумен** број на јадења овозможува:

- Јадењата во кујната можат да се приготват со посебно внимание;
- Асортиманот може почесто да се менува;
- Продуктивност е поголема бидејќи е потребно помалку персонал и има поголем обрт на стоки, при што се користат посвежи продукти.

Листата на јадење само информира за асортиманот на јадењата кои се приготвуваат во кујната, не ја стимулира продажбата. Јадењата треба да се опишат на начин кој ќе овозможи зголемување на апетитот.

---

<sup>15</sup> Трајан Велјанов, угостителско послужување, просветно дело, 1989од, стр. 89.

Постојат и **регулирани менија (листи на јадења)**, кои со закон се определени од страна на државата. Таков е случајот со менито за Националните ресторани – меани во нашата земја, кои се однапред определени со правилник<sup>16</sup>. За да бидат категоризирани како национални ресторани, угостителските објекти треба да исполнуваат одредени услови. При надворешното уредување треба да се користат материјали од камен, дрво, цигла, печена тула, ковано железо или друг природен градежен материјал кој е карактеристичен во традиционалната архитектура. Кај внатрешното уредување, угостителските објекти треба да бидат уредени на стар традиционален начин на кој што биле уредени старите меани со опрема и уреди карактеристични за нашето поднебје (огништа, котлиња, ѓумчиња, бардаци, разни тепсии, мали чашки за ракија, чоканчиња, бокалчиња за вино, дрвени, земјени или чингани садови и сличен прибор за јадење, ткаени или везени ирами, платнени чаршафи за маса, фенери, разни свеќници и друг вид на осветлување на ресторанот-меана), почитувајќи ги старите обичаи и традиции<sup>17</sup>. Угостителските објекти во понудената листа на јадења треба да имаат најмалку 70 % домашни традиционални јадења споредбено со интернационалните јадења<sup>18</sup>.

Листата на јадења за ручек и вечера треба да го има следниот редослед<sup>19</sup>:

1. Ладни предјадења
2. Супи, чорби и потажи
3. Топли предјадења
4. Риби и ракови
5. Готвени јадења
6. Печено – специјалитети на скара
7. Јадења по порачка
8. Варива и прилози

---

<sup>16</sup> Правилник за формата и содржината на образецот на ознаката национален ресторан-меана и начинот и поблиските критериуми за добивање на ознаката национален ресторан-меана. Службен весник на РМ, бр. 149 од 13.10.2014 година.

<sup>17</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

<sup>18</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

<sup>19</sup> Трајан Велјанов, угостителско послужување, просветно дело, 1989од, стр. 89.

9. Салати
10. Сирења
11. Десерт, слатки јадења, торти, кремови и др
12. Сладоледи
13. Компоти и овошни салати
14. Овошје.

**Табела бр.1:** Пример за стандардна листа на јадење

<b>Листа на јадења</b>	
<b>Ладни предјадења</b>	<b>ден</b>
Тартар бифтек (говедско филе, лимон, 12 различни зачини)	500,00
Далматинка пршута (пршута, маслинки)	300,00
Салата од печурки (печурки, шунка, јаца, павлака, мајонез)	80,00
Ладен сендвич (кашкавал, шунка, леб)	90,00
Салата од морски плодови	350,00
Маслинки (маслинки, лимон, кромид)	80,00
<b>Супи, чорби и потажи</b>	
Говедска супа (супа, резанци)	50,00
Буљон со јајце (супа, јајца)	50,00
Потаж од печурки (печурки, брашно, путер, млеко, јајца, сол, бибер)	60,00
Потаж од домати (домати, брашно, сол, путер, ориз)	60,00
<b>Топли предјадења</b>	
Похован кашкавал (кашкавал, јајце, башно, презла, сос тартар)	70,00

Похован мозок (говед. мозок, лимон, јајце, башно, презла, сос тартар)	100,00
Омлет со сирење (јајца, сирење, зејтин)	70,00
Омлет со шунка (јајца, шунка, зејтин)	70,00
Печурки на путер (печурки, бибер, путер, магданос)	150,00
Хемендекс (јајца, шунка, зејтин)	90,00
Бекендекс (јајца, сланина, зејтин)	100,00
Полнети пиперки со сирење (пиперки, брашно, јајца, сирење, зејтин)	100,00
<b><i>Риби и ракови</i></b>	
Охридска пастрмка 1 кг (пастрмка, зејтин, сол, лимон, солен компир)	1500,00
Шкампи на жар 1 кг (шкампи, сол, зејтин)	250,00
Поховани лигни 1 кг (лигни, јајце, зејтин, сос тартар)	250,00
Лигни на жар 1 кг (лигни, сол, зејтин)	250,00
Морски коктел 1 кг (школки, шкампи, лигни, ракови, лимон, магданос, путер)	400,00
<b><i>Готвени јадења</i></b>	
Тавче-гравче	50,00
Мусака од компир (мелено месо, компир, јајце, млеко)	80,00
Говедски гулаш, пире од компир (говетско месо, кромид, компир, млеко)	100,00
Селско месо (телешко, свинско и мелено телешко месо, печурки)	100,00
<b><i>Печења</i></b>	
Свинско гарнирано	600,00
Јагнешко гарнирано	600,00
Телешко гарнирано	500,00
Пилешко гарнирано	300,00

**Напомена:** време на подготовка 3 часа

### ***Јадења по порачка 20 мин***

Натур шницла (телешко месо-рамтек, брашно, помфрит, ориз, морков)	200,00
Пилешки стек (пилешко бело, кашкавал, ориз, морков, помфрит)	180,00
Бифтек (говедско филе, путер, помфрит, ориз, морков, грашок)	400,00
Медалјони со печурки (свинско филе 3 парчиња, печурки, ориз, морков, грашок)	300,00
Кременадла (свински котлет, помфрит)	130,00
Пилешка вешалца (пилешко бело, помфрит)	80,00

### ***Варива и прилози***

Солен компир (компир, сол, путер, магданос)	30,00
Помфрит (компир, зејтин)	30,00
Ориз (ориз, сол, зејтин, бибер)	30,00
Грашок на путер (грашок, сол, путер, магданос)	30,00
Морков на путер (морков, сол, зејтин, бибер)	30,00

### ***Салати***

Зелена салата (зелена салата, сол, зејтин, оцет)	60,00
Мимоза салата (зелена салата, сол, јајце, зејтин, оцет)	80,00
Цвекло салата (цвекло, зејтин)	60,00
Зелка салата (зелка, сол, зејтин, оцет)	60,00
Македонска салата (домати, пипер, кромид, магданос, сол, зејтин)	100,00
Шопска салата (домати, краставици, кромид, сирење, зејтин)	100,00
Макало (суви пиперки, компири, сол, зејтин)	100,00



Луто пиперче 1 број	20,00
<b><i>Сирења</i></b>	
Овчо бело сирење	100,00
Биено сирење	100,00
Зденка 1 бр.	30,00
Кајмак	100,00
Ементалер	120,00
Шарски кашкавал	120,00
Кисело млеко	80,00
<b><i>Десерти</i></b>	
Карамел крем (млеко, јајца, шеќер, ванила, рум)	80,00
Млечен крем (млеко, јајца, брашно, шлаг, ванила, шеќер)	80,00
палачинки со чоколадо (млеко, јајца, шеќер, брашно, чоколадо)	80,00
Ти Ра Ми Су	100,00
<b><i>Сладоледи</i></b>	
Сладолед од јагоди	30,00
Сладолед од ванила	30,00
Сладолед од чоколадо	30,00
Лешник сладолед	30,00
<b><i>Компоти</i></b>	
Компот од праски	60,00
Компот од кајсија	60,00
Овошна салата	120,00
<b><i>Сезонско овошје</i></b>	
Јаболко	30,00
Банана	40,00
Киви	40,00
Портокал	50,00
<i>Добар апетит</i>	

**Табела бр.2, Пример за листа на јадења на странски јазик**

<b>Листа на јадења / Menu a la kart</b>		
<b>Ладни предјадења</b>	<b>Cold appetizers</b>	<b>ден/den (price)</b>
Тартар бифтек (говедско филе, лимон, 12 различни зачини)	Steak Tartar (beef fillet,lemon,12seasonings, toast)	500,00
Далматинка пршута (пршута, маслинки)	Smoked ham from Dalmatia (smoked ham and olives)	300,00
Ладен сендвич (кашкавал, шунка, леб)	Cold sandwich (kaskaval cheese,salami,bread)	90,00
Салата од морски плодови	Salad of Sea Crops	350,00
Маслинки (маслинки, лимон, кромид)	Olives (olives,lemon,onions)	80,00
<b>Супи, потажи</b>	<b>Soups,Pottages</b>	
Говедска супа (супа, резанци)	Beef soup (soup and noodles)	50,00
Буљон со јајце (супа, јајца)	Egg Bouillon (soup,eggs)	50,00
Потаж од печурки (печурки, брашно, путер, млеко, јајца, сол, бибер)	Mushroom pottage (mushrooms,butter,milk,eggs,salt,black pepper)	60,00
Потаж од домати (домати, брашно, сол, путер, ориз)	Tomato pottage (tomatoes,flour,salt,butter,rice)	60,00
<b>Топли предјадења</b>	<b>Hot appetizers</b>	
Похован кашкавал (кашкавал, јајце, башно, презла, сос тартар)	Breaded Yellu Cheese (Yellou cheese,eggs,flour,bread crumbs,tartar sauce)	70,00
Омлет со сирење (јајца, сирење, зејтин)	Omlet with cheese (eggs,cheese oil)	70,00
Омлет со шунка (јајца, шунка, зејтин)	Omlet with salami (eggs, salami,oil)	70,00
Печурки на путер (печурки, бибер, путер,магданос)	Mushrooms sauted with butter (mushrooms,butter,black papper,parsley)	150,00
Хемендекс (јајца, шунка, зејтин)	Ham and eggs (eggs,salami,oil)	90,00
Бекендекс (јајца, сланина, зејтин)	Bacon and eggs (eggs,salami,oil)	100,00
Полнети пиперки со сирење (пиперки, брашно, јајца, сирење, зејтин)	Stuffed peppers with cheese (peppers,cheese,eggs,flour,oil)	100,00

<b>Риби и ракови</b>		<b>Sea food</b>	
Охридска пастрмка 1 кг (пастрмка, зејтин, сол, лимон, солен компир)		Lake Ohrid Trout 1kgr. (trout, oil,salt,lemon,salted potatoes)	1500,00
Шкампи на жар 1 кг (шkamпи, сол, зејтин)		Grilled Scampi 1 kgr (scampi,oil,salt)	250,00
Поховани лигни 1 кг (лигни, јајце, зејтин, сос тартар)		Breaded sguid 1 kgr (sguid,eggs,oil,tartar sauce)	250,00
Лигни на жар 1 кг (лигни, сол, зејтин)		Grilled sguid 1 kgr (sguid,salt,oil)	250,00
Морски коктел 1 кг (школки,шkamпи,лигни,ракови, лимон,магданос,путер)		Seafood cocktail (Scallops,scampi,sguid,shrimp, lemon parsleu and butter)	400,00
<b>Готвени јадења</b>			
Тавче-гравче		Gravce Tavce (baked beans Macedonian stule)	50,00
Мусака од компир (мелено месо, компир, јајце, млеко)		Moussaka Potato ( Minced meat , potatoes, eggs , milk )	80,00
Говедски гулаш,пире од компир (говетско месо, кромид, компир, млеко)		Beef stew , mashed potatoes (beef meat , onions , potatoes, milk)	100,00
Селско месо (телешко, свинско и мелено телешко месо, печурки)		Agriculture Meat ( Beef, pork and ground veal , mushrooms)	100,00
<b>Печења</b>		<b>Roast</b>	
Свинско гарнирано		Roast Pork with Garnir	600,00
Јагнешко гарнирано		Roast Lamb with Garnir	600,00
Телешко гарнирано		Roast Veal with Garnir	500,00
Пилешко гарнирано		Roast Chicken with Garnir	300,00
<b>Напомена:</b> време на подготовка 3 часа		<b>Note:</b> during preparation of 3 hours	
<b>Јадења по порачка (20мин)</b>		<b>Meals a la cart (20 min)</b>	
Натур шницла (телешко месо-рамстек, брашно, помфрит, ориз, морков)		Nature schnizel (Rump steak,flour, French fries, rice, carrots)	200,00
Пилешки стек (пилешко бело, кашкавал, ориз, морков, помфрит)		Chicken steak (chicken breast, kaskaval cheese, French fries, rice, carrots )	180,00
Бифтек (говедско филе, путер, помфрит, ориз, морков, грашок)		Beef steak (fillet of beef, butter, French fries, carrots,peas)	400,00
Медалјони со печурки (свинско филе 3 парчиња, печурки, ориз, морков, грашок)		Medallion with mushrooms (fillet of pork 3 pcs, mushrooms, rice, carrots, peas)	300,00

Кременадла (свински котлет, помфрит)	Pork chop (pork cutlet and French fries)	130,00
Пилешка вешалца (пилешко бело, помфрит)	Chicken vesalica (chicken breast, French fries)	80,00
<b>Варива и прилози</b>	<b>Side dishes</b>	
Солен компир (компир, сол, путер, магданос)	Salted potatoes (potatoes,salt,butter,parsley)	30,00
Помфрит (компир, зејтин)	French fries (potatoes and oil)	30,00
Ориз (ориз, сол, зејтин, бибер)	Rice (rice,salt,oil,butter)	30,00
Грашок на путер (грашок, сол, путер, магданос)	Peas sauteed on butter (peas,butter,salt,parsley)	30,00
Морков на путер (морков, сол, зејтин, бибер)	Carrots sautéed on butter (carrots,butter,salt,black pepper)	30,00
<b>Салати</b>	<b>Salads</b>	
Зелена салата (зелена салата, сол, зејтин, оцет)	Green salad (lettuce,salt,oil,vinegar)	60,00
Мимоза салата (зелена салата, сол, јајце, зејтин, оцет)	Mimoza (lettuce,salt,oil,eggs,vinegar)	80,00
Цвекло салата (цвекло, зејтин)	Beet salad (beets,oil)	60,00
Зелка салата (зелка, сол, зејтин, оцет)	Cabbages (cab bage,salat,oil,vinegar)	60,00
Македонска салата (домати, пипер, кромид, магданос, сол, зејтин)	Macedonian salad (tomatoes,pepers,onions,parsiey,salt,oil)	100,00
Шопска салата (домати, краставици, кромид, сирење, зејтин)	Sopska salad (tomatoes,cucumbers,onions,cheese,oil)	100,00
Макало (суви пиперки, компири, сол, зејтин)	Makalo (dried pepers,potatoes,salt,oil)	100,00
Луто пиперче 1 број	Hot pepper 1 piec	20,00
<b>Сирења</b>	<b>Cheeses</b>	
Овчо бело сирење	White feta cheese (sheep's milk)	100,00
Биено сирење	Hard feta cheese	100,00
Зденка	Zdenka	30,00
Кајмак	Kajmak (cream)	100,00
Ементалер	Ementaler	120,00
Шарски кашкавал	Kaskaval cheese from the mountain Shara	120,00

Кисело млеко	Plain yogurt	80,00
<b><i>Десерти</i></b>	<b><i>Deserts</i></b>	
Карамел крем (млеко, јајца, шеќер, ванила, рум)	Caramel cream (Milk,eggs,sugar,vanilla,shlag,rum)	80,00
Млечен крем (млеко, јајца, брашно, шлаг, ванила, шеќер)	Milk cream (Milk,eggs,sugar,vanilla,shlag,flour)	80,00
Палачинки со чоколадо (млеко, јајца, шеќер, брашно, чоколадо)	Crepes with chocolate (Milk,eggs,sugar,chocolate,flour)	80,00
Ти Ра Ми Су	Tira Misu	100,00
<b><i>Сладоледи</i></b>	<b><i>Ice creams</i></b>	
Сладолед од јагоди	Strawberry ice cream	30,00
Сладолед од ванила	Vanila ice cream	30,00
Сладолед од чоколадо	Chocolate ice cream	30,00
Лешник сладолед	Hazelnut ice cream	30,00
<b><i>Компоти</i></b>	<b><i>Compote</i></b>	
Компот од прааски	Peach copote	60,00
Компот од вишни	Maraschino cherry compote	60,00
Компот од кајсија	Apricot compote	60,00
Компот од крушка	Pear compote	60,00
Овошна салата	Fruit salad	120,00
<b><i>Сезонско овошје</i></b>	<b><i>Fruits</i></b>	
Јаболко	Apples	30,00
Банана	Bananas	40,00
Лубеница	Watermelon	30,00
Киви	Kiwi	40,00
Портокал	Oranges	50,00
<p><b><i>Добар апетит</i></b> <b><i>Good appetite</i></b></p>		

### 1.1.1. Електронска листа на јадење

Електронската листа на јадења на рестораните во иднина значително ќе им ја олесни работата и порачката на храна.

Оваа листа на јадења овозможува прикажување на различни стилови и значително подобра прегледност во комуникацијата со гостите. Овозможува директна комуникација со кујната, и времето за порачка значително се забрзува. Може да се подеси за специјални цени и промоција кои важат за тој ден или недела. Јадењата може да се преведуваат на странски јазици, да го прикаже јадењето во вид на фотографија, дури и да се погледне видео како се приготвуваат одедени јадења. Можноста рестораните на овој начин да ја презентираат листата на јадења се фантастични (храна, состав на јадење, историја и сл.). Услугата е брза, а како резултат на ова гостите се среќни, што доведува до зголемување на потрошувачката, а на самиот тим (персонал) поголем промет. Постојат и апликации за мобилни телефони преку кои гостите можат да ги преземаат менија од угостителските објекти. Постојат и интерактивни таблет електронски менија каде гостите сами според својот вкус си креираат одредено јадење.



**Слика бр. 1:** Android Menu in Action

### 1.1.2. Дневна карта

Листата на јадења која се однесува на подолг временски период, во својот состав може да има уште еден дел т.н. дневна карта, на која е напишано дневното мени (**du jour**), дневните специјалитети на угостителскиот објект, готовите јадења кои може да се понудат за тој ден<sup>20</sup>. Во ова мени се нуди група на јадења кои се нудат само за тој ден, а терминот се поврзува со подготвување на специјалитет на денот<sup>21</sup>.

Табела бр. 3, Пример за дневна карта

<i>Избор на дневни јадења – ден, месец, година</i>	
<b>Супи</b>	<b>ден</b>
Супа од домати	50
Говедска супа	60
<b>Дневни јадења</b>	
Тавче-гравче	80
Јагнешка јанија	100
<b>Десерт</b>	
Пита со јаболко	50
Араванија	40
<i>Ви посакуваме добар апетит</i>	
<i>Благодариме на довербата, повелете повторно</i>	

<sup>20</sup> Велика Бизоева и Бранко Бизоев, Хотелско работење IV (редовен и изборен), угостителско-туристичка струка, хотелско-туристички техничар, Скопје, 2013, стр170.

<sup>21</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

### 1.3. Мени

Зборот мени (menu) на француски значи тенко, фино, мало, а истовремено значи и комплетен оброк (ручек или вечера), составен од различни видови јадења, односно гангови.

Во времето на Наполеон, рестораните во Париз започнале да произведуваат менија за користење во комерцијални цели и кои не биле наменети за одредена прослава и по тој начин дотогашните менија започнале да се користат и од страна на средната класа<sup>22</sup>.

Со појавата на првите професионални готвачи се појавиле и плановите во кујната, односно распоред на она што ќе се готви во определен ден, за одделни оброци и за посебни пригоди, како на пример, свечен ручек, свечена вечера, ладно бифе итн. За сите овие пригоди постојат и менија.

Набрзо од Франција, користењето на менијата се проширило низ Западна Европа (Англија, Германија, Италија и др.) и во САД. Хотелите и рестораните започнале да креираат свои најразлични менија, со различен дизајн. Посебни менија биле печатени за прослави, банкети и специјални настани<sup>23</sup>.

Без точен план на работа, во кујната не може да успее да се зготви ниедно свечено јадење.

Во почетокот, мени картата не им се давала на гостите, туку само се покажувала на домаќинот за да знае по кој редослед ќе се служат јадењата. Во тоа време менито не се пишувало на хартија, туку на плоча од црн камен, која по оброкот се бришела.

Првата појава на мени во денешна форма потекнува од XVIII век, односно со појавта на првите ресторани во Париз. Пред тоа менито личело на плакат кој се прицврстувал на стаклото од прозорецот или на влезната врата од ресторанот<sup>24</sup>. Благодарейќи на ваквото мени, минувачите лесно можеле да бидат информирани кој ресторан со што располага и по која цена.

Подоцна, поголемите ресторани им давале на гостите ливчиња со напишано мени. Одовде се доаѓа до заклучок дека, од планот на работата на

---

<sup>22</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

<sup>23</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.



готвачите настанало нешто кое денес се вика мени карта. Во почетокот на XX век печатените менија стануваат неразделен дел од секој ресторан, а по Втората светска војна започнува графичкото оформување кое и до денес е значаен фактор за успех на ресторанот<sup>25</sup>. Францускиот збор мени се употребува во целиот свет со исто значање. Значи, зборот мени денес има интернационално значење и значи однапред утврден редослед на јадења за еден оброк.

### **1.3.1 Составување на мени**

Ако се напишат на парче хартија без стручен подред три-четири јадења, тоа не значи дека е мени.

Редоследот на јадењата станува логичен, а оброкот сложен ако се земат предвид сите фактори што дејствуваат врз различноста на менито.

При составувањето на менито треба да се внимава на:

- Не смеат да се повторуваат јадења со исти продукти ниту пак да бидат подготвени на ист начин;
- Не смеат да се повторуваат јадења или сосови со иста боја;
- Јадењата во менито треба да се напишани по утврдениот редослед по кој ќе се служат;
- Во листата на јадења менито се пишува на почетокот од листата на јадења;
- За свечените ручеци и свечени вечери, менито се пишува на картичка од убав материјал, гостите истите можат да си ги задржат за себе;
- Јадењата во менито треба да се пишуваат со нивните вообичаени имиња;
- Се почнува со лесни јадења, потоа се служат потешки јадења и на крај се завршува со слатки и десерт;
- Треба да се земе предвид и годишното време. На пример, во есен се служи дивеч, зиме се служи свинско, на пролет јагнешко, од мај до август риби, и салати според сезоната;

---

<sup>24</sup> Стр.7, Strucno-tehnoloska analiza ugostiteljskih menija, mr Dragos Vukicevic, institute za unapredenje robnog prometa.

<sup>25</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

- Да се почитуваат верските обичаи на поедини народи што смеат, а што не смеат да користат во својата исхрана;
- За да ги задоволи потребите на старите, младите, здравите, болните, а при тоа да не го наруши буџетот на поединецот, лицето кое е задолжено да состави мени треба да води сметка за:
  - ✓ материјалот со кој располага;
  - ✓ годишното време;
  - ✓ вкусот, желбата и потребите на гостите;
  - ✓ цената на чинење;
  - ✓ времето со кое се располага;
  - ✓ работата што е потребна за приготвување на таквото мени.

Постојат повеќе видови менија и тоа:

- Едноставно мени,
- Пансионско мени,
- Диетално мени,
- Сложено мени,
- Проширено мени,
- Богато мени и
- Свечено мени.

## Табела бр. 4, Примери за видови мени

### ***Едноставно (обично) мени***

Говедска супа
***
Македонска јанија
***
Бела торта
<i>Добар апетит</i>

### **Пансионско мени**

Ден, месец, година	
Соба број _____	
Говедска супа со резанци	_____
Пилешка крем чорба	_____
***	
Турли-тава	
Мешана салата	_____
Телешки гулаш со пире	
Салата од домати	_____
***	
Крем од лешник	_____
Сезонско овошје	_____
<i>Добар апетит</i>	

## Сложено мени

Мешана закуска
&&
Потаж од печурки
&&
Јагнешко печење (помфрит, динстан ориз)
Сезонска салата
&&
Шарски кашкавал
&&
Карамел крем
<i>Добар апетит</i>

## Свчено мени

Салата од лангус
***
Потаж флорентин
***
Мақдонска топла закуска
***
Телешко фрикандо штефани (гарнитура од вариво)
сезонска салата
***
Шпаргли на путер
***
Шарлота торта
***
Кафе
<i>Добар апетит</i>

Менито се состои од повеќе јадења, делови кои уште се нарекуваат **гангови**. Секој ганг се пишува со голема буква и меѓу нив се става ознака (# # # ; \*\*\* ; /// и др.) и се остава поголемо растојание.

Едноставното, Пансионското мени се состои од два до три ганга, проширеното се состои од четири, сложеното од пет ганга.

Пансионското мени за ручек или вечера на гостите им се нуди еден ден порано. Овде гостите сами си одбираат што ќе ручаат или вечераат наредниот ден. На гостите им се дава можност да одбираат помеѓу две или три јадења од еден ганг (зависи од категоријата на објектот) кое се пишува на посебна картичка. Овде гостите го запишуваат бројот на собата каде се сместени и покрај секое одбрано јадење се запишува бројот на потребните порции. Оваа картичка подоцна келнерот ја доставува до шефот на кујната, кој го прави планот за следното дневно мени, и од тука се знае точно колку и од кои видови на јадења треба да се подготват за следниот ден.

За свеченото мени постојат други правила. Тоа може да биде составено најмногу до шест ганга каде се запазуваат правилата на здрава и балансирана исхрана. Денес вообичаено е да нема повеќе од пет ганга. Искучок има кај менито за дегустација кое е составено од помали порции, кое може да достигне до десет ганга и се сервираат со соодветни вина. Многу е важен составот на менито и изгледот на мени картата, а истите се прилагодуваат спрема свеченоста (државен празник, дочек на странска делегација и друго).

На десната страна се пишуваат јадењата, а на левата страна пијалаците, во зависност од тоа со какво јадење каков пијалак одговара.

Менито за свечени ручеци и свечени вечери се пишува на картичка од убав материјал. Вообичаено е големината на мени-картата да биде 15 см x 10 см, 9 см x 12 см или 11 см x 17 см.

**Табела бр. 5, Пример за Свечено мени со пијалак**

Аперитиви	
***	
Ризлинг Бовин	Салата од морски плодови
%алк,	
Год, Неготино	
	***
***	Потаж флорентин
	***
	Маќдонска топла закуска
	***
Мерло Бовин	Телешко фрикандо штефани
%алк,	(гарнитура од вариво)
Год, Неготино	Сезонска салата
	***
***	Рокфорд сирење
	***
Вардарски бисер	Мараскино торта
Повардарие – Неготино	***
***	
Дижестив	Кафе
Мараскино	
	<i>Добар апетит</i>

При планирањето на менито, важна улога игра типот на угостителскиот објект за кој е наменето самото мени. Угостителските објекти можеме да ги класифицираме според различни критериуми и различни автори кои прават своја поделба. Генерално вон домашното хранење ќе го разделиме на два основни вида исхрана и тоа во менза (фабрики, градинки, училишта, универзитети, социјални и здравствени установи и др.) и ресторанство (ресторани за брзо хранење, класични ресторани, семејни или фамилијарни

ресторани, кетеринг, хотелски ресторани, превозни средства и др.)<sup>26</sup>.

Менито претставува клучна точка во работењето на секој ресторан.

Менито ја диктира темата на ресторанот, типот на храната и пијалаците кои се продаваат, но исто така ја диктира и опремата, обемот на персоналот и неговото професионално ниво. Тоа значи дека менито не претставува само инструмент за понуда на она што кујната произведува, а ресторанот продава, туку претставува исто така моќно средство со кое менаџерите можат да го креираат концептот на ресторанот. Всушност, преку планирањето, дизајнирањето и развојот на менито, менаџерите можат да управуваат со трудот, производот и профитот во секој домен од ресторанското работење (набавка, дистрибуција, производство, услуги, финансии). Поради тоа, успехот на повеќето ресторани е во директна врска со успехот во работењето со менито. Менито претставува и дополнителна реклама за еден угостителски објект, оттука при изготвувањето, составувањето на менито треба да се обрне поголемо внимание.

Според Arora, при планирањето на менито треба да се обрне внимание на **четири апсекти**<sup>27</sup>:

- практични,
- гастрономски,
- економски и
- нутритивни.

Но, покрај овие аспекти, успешното мени не може да биде креирано доколку ги заборавиме и изолираме потребите на клиентите, сезоната и потребните намирници, опременост на кујната и објектот, екипираност на персоналот, оперативните трошоци и буџетот.

**Практични аспекти.** Доколку треба да се послужат голем број на гости во исто време, тогаш видот на мени ќе зависи од услужниот и производствениот персонал и опремата, бидејќи сите јадења ќе треба да бидат послужени едновременно. Знаењата и вештините на персоналот, принципот на

---

<sup>26</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.

<sup>27</sup> Arora, R.K. (2007), Food Service And Catering Management. New Delhi: APH Publishing Corporation.

послужување и средината за јадење ќе одредат какви јадења ќе бидат ставени на менито. Практичните аспекти кои треба да бидат разгледани се следните:

- Видови на јадења кои треба да се подготват и послужат;
- Видот на кујна и опрема кои се на располагање;
- Знаења и вештини на персоналот во кујна;
- Видот на просторот каде ќе се послужува и
- Вештините на услужниот персонал.

**Гастрономски аспекти.** Балансот во планирањето на менито е многу важен, затоа менито се планира како една целина без разлика на колку етапи се послужуваат различните јадења. Секое јадење треба да го дополнува претходното, затоа се избегнуваат бои, вкусови, текстури, стилови и состојки кои се повторуваат кога се планира хармонија во менито.

**Економски аспекти.** Успехот или неуспехот на еден угостителски објект во голема мера зависи од тоа како персоналот во кујната ги произведува артиклите од менито. За комерцијалните угостители, производствените трошоци, цените на јадењата, исто така и профитот, се од витално значење и важен сегмент на планирањето на мени. Искусниот главен готвач би требало да направи добар баланс помеѓу гастрономските и економските аспекти од планирањето на менито. Постојат три основни видови на контрола стандардизирани рецепти, контрола на порциите и формирање на цени на менито.

**Нутритивни аспекти.** Во минатото, јадењето во домашни услови било резервирано само за специјални пригоди и луѓето ги одбирале своите јадења без големо размислување за нивниот нутритивен состав. Во денешно време, поголемиот дел од луѓето јадат надвор од дома барем еднаш во неделата, па рестораните или храната за носење претставува голем дел од нивниот начин на исхрана. Луѓето стануваат сè повеќе свесни за врската помеѓу храната и здравјето, како и поврзаноста на одредена храна со болестите кои ги имаат. Изборот на храна кога се планира менито не е важен само за здравствените институции туку и за комерцијалните угостителски објекти, кои во голем дел се прилагодуваат на навиките на своите клиенти и во менијата внесуваат јадења



за вегетаријанци, ниско калорични и нискомаслени јадења, намалување на солта и шеќерот, користење на алтернативи и др.

Добро структурираниот основен план за менито (најчесто за една седмица) е претпоставка за рационалното набавување на продуктите и беспрекорно функционирање на кујната.

- Во основниот план на менито се вклучуваат основните јадења за претстојната седмица (месо, риба, дивеч). Свежите зеленчуци, салатите кој го дополнуваат основното јадење се планираат во зависност од тоа што нуди пазарот и по која цена.
- Во зависност од јадењата се определува и бројот на персоналот за послужување кој е потребен таа седмица, бидејќи тие се тесно поврзани.
- Основниот план на менито во угостителскиот објект дава поголема прегледност со што се овозможува одредени јадења да не се повторуваат.

Основните планови на менито за еден месец содржат само основни јадења. Супата, зеленчуците, салатите се дополнуваат по планот за седмица.

Менито може гостите сами да го состават, по нивна желба, па оттука, при изготвувањето на седмичниот план треба да се има предвид кои гости го посетуваат угостителскиот објект и понудата да биде разновидна и богата со идеи во асортиманот на предложените јадења бидејќи не се знаат потребите и желбите на гостите. Тие можат да бидат:

- Мени во време на пости – посно мени;
- Гала мени – празнично мени (Велигденско мени, Мени за Нова година, Бадникова вечер, државни банкети, приеми, јубилеи, работни ручеци-вечери, семејни прослави како свадби, крштакви, родендени и др.), оддел за банкети и кетеринг;
- Мени за дегустација или Мени за гурмани;
- Детско мени;
- Вегетаријанско мени;
- Диетално мени;
- Мени за возрасни (ова мени наликува на Диеталното мени);
- Мени за различни возрасти и професионални групи;
- Мени според професија (лица кои работат тешка физичка работа и лица

кои работат лесна физичка работа);

- Мени за ручек;
- Мени за вечера;
- Румсервис мени;
- Мени „храна за дома“.

Табела бр. 6, Пример мени за ручек и вечера

Мени за ручек	Мени за вечера
<p><i>Дневно мени за ручек</i></p> <p>Ден, месец, година</p> <p><i>Говедска супа со кнедли</i></p> <p>***</p> <p><i>Турли тава</i></p> <p><i>Сезоска салата</i></p> <p>****</p> <p><i>Крем од лешник</i></p> <p>Цена 390 ден.</p>	<p><i>Дневно мени за вечера</i></p> <p>Ден, месец, година</p> <p><i>Пирошка, тартар сос</i></p> <p>***</p> <p><i>Пилешки стек</i></p> <p><i>Мешано вариво</i></p> <p><i>Сезоска салата</i></p> <p>****</p> <p><i>Чоколадна торта</i></p> <p>Цена 350 ден.</p>

За да привлечат поголем број гости, угостителските објекти на своите гости им нудат дневно мени или мени за ручек или вечера по одредена цена, доколку овие јадења ги порачаат посебно за истите ќе платат поскапо.

На странските гости или на гостите кои не се од тоа место, треба да им се понуди **мени со локални специјалитети**, послужени на посебен начин и со посебен прибор кој е специфичен за околината каде што се наоѓа угостителскиот објект.

Со цел да се унапреди квалитетот на животот и правата *на лицата со оштетен вид*, во април 2013 год. за прв пат во Р. Македонија во ресторанот Пелистер на плоштадот Македонија во Скопје е промовирано ресторанско мени кое е напишано со *Брајово писмо*.



**Слика бр. 2:** Брајово писмо

### **1.3.2 Енергетска вредност на храната и дневниот оброк**

Под *исхрана* се подразбира внесување на хранливи состојки преку храната во организмот и нивно искористување<sup>28</sup>.

Во рационалната исхрана се опфатени следните елементи: количина, видови, енергетска вредност, хемиски состав и начинот на обработка и внесувањето на прехранбените производи. Оваа исхрана мора да ги исполнува следните услови: да обезбедува енергетски потреби со комбинирање на масти, протеини и јаглехидрати; да обезбедува рамнотежа помеѓу овие хранливи материи; да предизвикува ситост и да поседува одреден волумен и маса. Со помош на правилната исхрана човекот се заштитува, регулира и го контролира својот природен имунитет, физичката и интелектуалната способност. Одовде не е доволно да се внесуваат само одредени прехранбени продукти, важно е и во колкави количини се внесуваат истите. Поради ова се утврдени правила за исхрана кои укажуваат дека покрај енергетската вредност треба да се води сметка и за заштитната улога да ги содржи неопходните витамини и минерали. Одовде произлегува дека во исхраната на жените, децата и мажите важат посебни правила.

Исхраната на човечкиот организам треба да му ги обезбеди сите продукти кои му се неопходно потребни, па поради ова во секојдневниот живот

потребно е да се употребува разновидна исхрана, бидејќи не постои прехранбен производ кој во себе ги содржи сите состојки кои му се потребни на човечкиот организам.

Основни правила во исхраната се<sup>29</sup>:

1. Само разновидна исхрана е правилна исхрана;
2. Сите состојки потребни за организмот мора да се наоѓаат во дневниот оброк во доволни количини;
3. Да се има правилна исхрана во зависност од возраста, полот, тежината на работа;
4. Исхраната и потребите на организмот мора да бидат во меѓусебна рамнотежа.

При составување на дневниот оброк треба да се внимава, односно да се употребува барем по еден производ од седумте основни производи. Во 1992 год. американското Министерство за земјоделие (USDA) ја изработува Пирамидата на исхрана (Food Guide Pyramid), која требало да го поттикне американскиот народ на поинаков начин на исхрана со кој ќе се постигне подобро здравје и намалување на ризикот од хронични заболувања<sup>30</sup>.

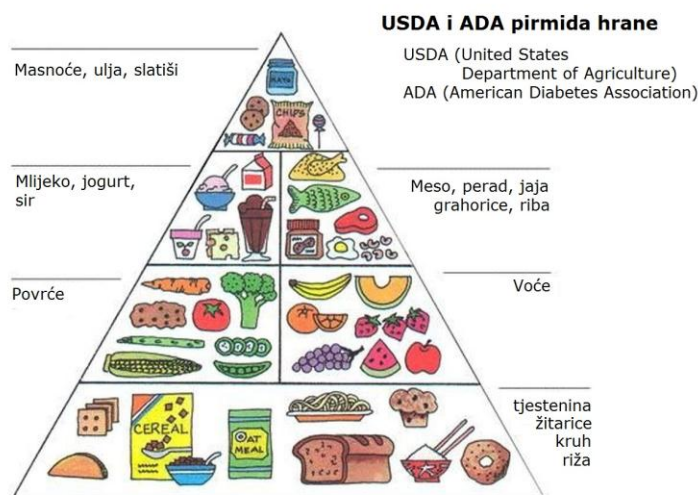
Во пирамидата на исхрана прикажана е секоја од групите на храна кои треба да се внесуваат во текот на денот и во колкава количина, а сè со цел да бидат задоволени дневните потреби. Пирамидата е одличен инструмент кој помага да се направи здрав и избалансиран избор на храна. Раководејќи се по оваа пирамида ги внесуваме сите потребни хранливи материи и многу лесно го контролираме внесувањето на заситените масти, холестеролот и простите рафинирани јаглехидрати во организмот.

---

<sup>28</sup> Василка Стефановска, Познавање на стоката за II година – угостителско туристичка струка, Скопје, 1994 год.

<sup>29</sup> Дончо Таневски, Нормативи за угостителство, Охрид, 2006, стр. 26.

<sup>30</sup> Гордана Петровска-Речкоска, Ангела Василевска, Нутрицизам, Охрид, 2007, стр. 26.



**Слика бр. 3: USDA и ADA пирамида на храна**

Во почетокот на 2005 год. американското Министерство за земјоделие (USDA) објави нова пирамида на исхрана. Тоа е уште еден обид Американците да се поттикнат на правилна исхрана. Основната порака на оваа нова пирамида е: *Јадете разнообразна храна богата со протеини - повеќе риба, мешункаст зеленчук, јатчесто овошје и семки*. На моделот на новата пирамида прикажан е човечки лик кој се качува по скалила кон врвот на пирамидата, со што научно сакаат исто така да го нагласат значењето на физичката активност за одржување на доброто здравје<sup>31</sup>.

Енергетската вредност на храната се пресметува преку калоричната вредност на храната која ја даваат мастите, протеините и јаглехидратите кои се содржат во исхраната.

Калоричната вредност на храната се одредува со калолиметри, при што одредена количина на храна при своето согорување ослободува одредена количина на енергија како што следува:

- 1g белковини ослободуваат при своето согорување:  $17,167\text{J} \approx 17\text{J}$ ;
- 1 g јаглени хидрати ослободуваат при своето согорување:  $17,167\text{J} \approx 17\text{J}$ ;
- 1 g масти ослободуваат при своето согорување:  $38,939\text{J} \approx 39\text{J}$ .

Вкупната енергетска вредност на храната се изразува како збир на енергетската вредност на белковините, енергетската вредност на јаглените

<sup>31</sup> Гордана Петровска-Речкоска, Ангела Василевска, Нутрицизам, Охрид, 2007, стр. 27.

хидрати и енергетската вредност на мастите што се содржат во таа храна  $(E_{вк}=E_{б}+E_{j.х.}+E_{м})J^{32}$ .

Овие податоци се основа за пресметување на т.н. *Сурова енергетска вредност на хранливите состојки*. Енергетската вредност на храната зависи од степенот на искористување во организмот, што повторно зависи од состојбата на животните намирници, нивната сварливост, староста на организмот, обработката на намирниците, индивидуалните особини на организмот. Секако, оној дел на хранливата вредност кој организмот вистински го искористува, се искажува со чиста енергија<sup>33</sup>.

Енергетската вредност на храната се изразува во Kcal или KJ.

Храната која секојдневно се внесува се разликува по енергетската вредност која зависи од нејзиниот состав, односно од количеството на хранливите материи. Секоја внесена хранлива материја во организмот е извор на одредено количество енергија.

Намирниците од растително потекло кои во својот состав содржат целулоза која е несварлива, потешко се варат и искористуваат од прехранбените производи од животинско потекло, најдобро се искористуваат ако производите се комбинираат.

Енергетската вредност на оброците треба да биде во следниот сооднос, со појадокот се задоволуваат 30 %, со ручекот 40 %, со вечерата 30 % и оброците кои се земаат во облик на ужина 10–15 % од дневните енергетски потреби.

### **Мерни единици за маса, енергија и активност на хранливите материи**

Застапеноста на хранливите материи во храната и нивната енергетска вредност се врши со изразување во соодветни единици мерки.

*Енергетската вредност на хранливите материи* се изразува во единици мерки за топлина. Основни единици за изразување на енергијата се Џул (J) или калорија (cal).

1 cal = 4,186 J

---

<sup>32</sup> Д-р Гордана Речкоска, Познавање на стоката со наука за исхраната-методи за испитување на прехранбените стоки, Охрид, 1995 год, стр. 95.

<sup>33</sup> Д-р Гордана Речкоска, Познавање на стоката со основи на технологијата и наука за исхрана, Охрид, 1999 год, стр. 54.

Поголеми мерки за изразување на енергијата се килокалорија (Kcal или Cal) и килоџул (KJ).

1 Kcal (Cal) = 1000 cal или 4186 J

1 KJ = 1000 J или 239 cal, односно 0,239 Kcal (Cal).

Енергијата која се содржи во хранливите материи се изразува во килокалории и се обележува со Kcal или Cal и во килоџули KJ.

*Масата на јаглехидратите, масти и протеини* се изразува во грамови, помали единици од грамот се милиграми (1 g = 1000 mg).

*Масата на минералите* се изразува во грамови (g), милиграми (mg) и микрограми ( $\mu$ g), (1 g = 1000 mg, 1 mg = 1000  $\mu$ g).

Масата за течностите и водата се изразува во литри (l), милилитри (ml), центиметри кубни ( $\text{cm}^3$ ) и грамови (g), (1 l = 1000 ml, 1 ml = 1  $\text{cm}^3$ ).

Масата на витамините се изразува во mg,  $\mu$ g или во интернационални единици (IE), 1 IE = 0,6  $\mu$ g.

### 3.3 Винска карта

Винската карта го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина.

Винската карта вообичаено се пишува на хартија со висок квалитет, со ознака винска карта. Имињата на вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производство, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената.

Вината во винските карти се пишуваат (изразени) во чаши и во шишиња. Најпрвин се нудат домашните, а потоа странските вина. Според бојата, прво се нудат белите, потоа розе, па црвените вина.

Со нудење на вино во чаша (0.15 л) се овозможува гостите со различни јадења да пробаат различни видови вино.

Вината се избираат според понудените јадења, бидејќи го надополнуваат јадењето во поглед на мирисот и вкусот. Притоа се води грижа за потребите, желбите и навиките на гостите, како и за нивната платежна моќ.

Кои пијалаци ќе бидат вклучени во винската карта, најчесто одлучува менаџерот заедно со шефот на салата и шефот на кујната.

Угостителските објекти имаат посебна винска карта, нејзиниот редослед го пишуваат на следниот начин:

- 1 Аперитивни,
- 2 Бели вина,
- 3 Розе вина,
- 4 Црвени вина,
- 5 Десертни вина,
- 6 Полупенливи вина,
- 7 Пенливи вина,
- 8 Шампањско,
- 9 Странски вина и
- 10 Архивски вина.

Кај шампањот има ознака, како: карт, бланж, бордон, верт, гордонриг, сек, демисек, докс. Сите ознаки што го карактеризираат пијалакот ги означуваат староста и квалитетот. Овие ознаки треба да бидат обележани на винската карта.

Правила за одредување на виното:

- Светло месо – бело вино;
- Темно месо – црвено вино;
- Лесните пред тешките вина;
- Сувите пред слатките вина;
- Младите пред старите вина;
- Со скапите јадења – луксузни (специјални) вина;
- Тивките пред пенливите вина;
- Има јадења кои не се послужуваат со вино, тогаш се препорачува пиво;
- Кога јадењето се приготвува со одредено вино, тогаш на гостите се препорачува истото вино кое е употребено при подготвувањето на јадењето;
- Сосовите кои имаат многу павлака и масло се чувствуваат како слатки на непцето, треба да се внимава при изборот на вино со кисела жичка;
- Мазните сосови, како на пример мајонез, холандски сос, ги покриваат вкусовите на непцата, па поради ова се препорачуваат вина со висока екстрактивност;
- За аперитив се служи бело суво или суво пенливо вино;
- Со предјадење од риба се служи бело суво вино;



- Со предјадење со пршут се служи розе или лесно црвено вино;
- Со чорби се служи бело суво, младо розе или лесно црвено;
- Со риба се служи бело вино;
- Со рибја чорба се служи розе или црвено вино;
- Со готвено месо се служи трпезно црвено вино;
- Со печено месо или дивеч се служи црвено вино, долго одлежано;
- Со сирење се служи вино кое веќе го пиете или црвено вино;
- Со сладолед, слатко или овошје се служи слатко или пенливо вино.

**Табела бр. 7, Пример на винска карта**

### 1. АПЕРИТИВНИ ВИНА

- 2006, Порто вино

В. визба „Имако“  
Штип  
17%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден.

### 2. БЕЛИ ВИНА

- 2010, Ризлинг

В. визба „Дудин“  
Неготино  
14%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2012, Траминец

В. визба „Бовин“  
Неготино  
13,5%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2011, Темјаника

В. визба „Тиквеш“  
Кавадарци  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2013, Александрија

В. визба „Тиквеш“  
Кавадарци  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2013, Шардоне

В. визба „Повардарие“  
Неготино  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2012, Совињон блан

В. визба „Езимит“  
Штип  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2013, Мускат

В. визба „Имако“  
Штип  
12%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

### 3. РОЗЕ ВИНА

- 2009, Розе вино (Кабарнет совињон)

В. визба „Шато Сопот“  
Велес  
13,5%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2012, Александрија Куве Розе

В. визба „Тиквеш“  
Кавадарци  
12,5%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2009, Дудин Розе

В. визба „Дудин“  
Неготино  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

#### 4. ЦРВЕНИ ВИНА

- 2012, Кабернет совињон

В. визба „Шато Камник“  
Скопје  
14%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2011, Ванец

В. визба „Тиквеш“  
Неготино  
14%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2013, Каберне Совињон

В. визба „Тиквеш“  
Неготино  
12%

алк.



цена \_\_\_\_\_ден

- 2012, Кратошија

В. визба „Езимит“

Штип

12,5%

алк.

цена \_\_\_\_\_ден



- 2013, Вранец

В. визба „Повардарие“

Неготино

12%

алк.

цена \_\_\_\_\_ден



## 5. ДЕСЕРТНИ ВИНА

- Port Wine Macedonia 0,5 л.

В. визба „Имако“

Штип

цена \_\_\_\_\_ден



- Kagor Macedonia 0,5 л.

В. визба „Имако“

Штип

цена \_\_\_\_\_ден



- 2013, Траминец

В. визба „Бовин“

Неготино

13,5%

алк.

цена \_\_\_\_\_ден



## 6. ПОЛУПЕНЛИВИ ВИНА

- PRIME ROSE FRIZZANTE  
ROSE

- розе полупенливо вино  
винарија CAVIT Treno



цена \_\_\_\_ден

- ROSATO FRIZZANTE –

розе полупенливо вино,  
винарија VILLA SANDI Treviso



цена \_\_\_\_ден

## 7. ПЕНЛИВИ ВИНА

- 2012,Сорта Пино Ноар  
Chateau Sopot  
15% алк.



цена \_\_\_\_ден

## 8. ШАМПАЊСКО

- Moët & Chandon



цена \_\_\_\_\_ ден

## 9. СТРАНСКИ ВИНА

- 2011, Совињон блан

В.визба „ Villa Maria “  
Нов Зеланд  
13%



алк.

цена \_\_\_\_\_ ден

- 2011, Кабарне Савоњон

В.визба „Gallo Winery“  
С А Д  
14%

алк.



цена

\_\_\_\_\_ ден

- 2007, Шардоне

В.визба „Fantinel“  
Италија  
13%

алк.



цена \_\_\_\_\_ ден

## 10. АРХИВСКИ ВИНА

### 3.4 Карта на пијалаци

Картата на пијалаци е писмена понуда на угостителскиот објект во која се напишани сите видови на алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. Покрај алкохолните и безалкохолните пијалаци, во картата на пијалаци се пишуваат и сите видови на домашни и странски вина, доколку во угостителскиот објект вината не се нудат со винска карта. На картата на пијалаци треба да се посвети големо внимание, особено на изгледот на корицата, бидејќи таа истовремено служи како реклама на угостителскиот објект. Во зависност од угостителскиот објект картата на пијалаци може да биде пластифицирана и да стои на секоја маса посебно, самостојно напишана со квалитетна корица или да биде напишана под или после листата на јадења.

Секој пијалак во картата на пијалаци треба да се напише поединечно, со цело име на пијалакот, алергени состојки (Прилог бр. 2), претпријатието кое го произведува пијалакот, јачината на пијалакот (алкохолен пијалак), количина, годината на полнење и цената на пијалакот.

Количината на пијалакот е изразена во милилитри (ml), децилитри (dl), литри (l) и шишиња во најразличен облик и волумен.

Сè што е кажано за изгледот на корицата на листата на јадења се однесува и за винската карта и за картата на пијалаци.

- Картата на пијалаци вообичаено се пишува еднаш во годината.
- Секој пијалак во картата треба да се напише поединечно, односно со цело име на пијалакот, името на претпријатието што го произведува, јачината на пијалакот (ако станува збор за алкохолен пијалак), количината, кога е полнет и цената на пијалакот.

Кои пијалаци ќе бидат вклучени во картата на пијалаци, најчесто одлучува менаџерот заедно со шефот на салата и шефот на кујната.

Картата на пијалаци истовремено служи како рекламno средство, па затоа треба да се обрне поголемо внимание при составувањето и изгледот на истата.

Редоследот на картата е следниот:

- 1 Аперитив
- 2 Џин и виски
- 3 Коњак и вињак

- 4 Ракии
- 5 Пиво
- 6 Ликери
- 7 Безалкохолни пијалаци
- 8 Минерална вода
- 9 Топли пијалаци и напивки
- 10 Бели вина
- 11 Розе вино
- 12 Црвени вина
- 13 Десертни вина
- 14 Полупенливи вина
- 15 Пенливи вина
- 16 Шампањско
- 17 Странски вина
- 18 Архивски вина.

**Табела бр. 8, Пример за карта на пијалаци**

Карта на пијалаци			
Аперитив	% Вол. Алк.		ден
<i>Вермут</i>	16,5	0.50	100,00
<i>Мартини</i>	18	0.50	120,00
<i>Кампари</i>	28,5	0.50	110,00
<b>Џин и виски</b>			
<i>Џин Гордонс</i>	46	0.50	150,00
<i>Лондон Драј Џин</i>	45	0.50	150,00
<i>Џин</i>	45	0.50	100,00
<i>Блантајн</i>	43	0.50	150,00
<i>Блантајн 12</i>	43	0.50	180,00
<i>Блантајн 15</i>	43	0.50	200,00



Блантајн 21	43	0.50	400,00
Џони Вокер Р.Л	43	0.50	150,00
Џони Вокер Блек Лејбл 12	43	0.50	210,00
Џим Бим	43	0.50	200,00
<b>Коњак</b>			
Курвоазие Милениум	40	0.30	800,00
Курвоазие ВС	40	0.30	400,00
Курвоазие ХО Империјал	40	0.30	900,00
Мартел ВС	40	0.30	300,00
<b>Ракии</b>			
Жолта Тиквеш	40	0.50	120,00
Лозова ракија	40	0.50	120,00
Клековача	40	0.50	120,00
Мастика	45	0.50	120,00
Рум	40	0.50	120,00
Вотка Смирнов	45	0.50	120,00
Вотка Тројка	45	0.50	120,00
<b>Пиво 0,5-5,5% Вол. Алк.</b>			
<b>Домашни</b>			
Скопско		0.330	120,00
Златен Даб		0.330	100,00
<b>Странски</b>			
Туборг		0.330	90,00
Бекс		0.330	90,00
Хајникен		0.330	120,00
<b>Ликери 15-24% Вол. Алк.</b>			
Амарето		0.50	120,00
Бејлис		0.50	200,00
Шериданс		0.50	220,00

<i>Малибу</i>	<i>0.50</i>	<i>110,00</i>
<b>Безалкохолни пијалаци</b>		
<i>Овошни сокови</i>	<i>0.200</i>	<i>100,00</i>
<i>Овошни сокови Браво</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Овошни сокови Паго</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Цеден Портокал</i>	<i>0.200</i>	<i>150,00</i>
<i>Лимонада</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Доматен сок</i>	<i>0.200</i>	<i>80,00</i>
<i>Кока Кола</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Фанта</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Спрајт</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Тоник</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<b>Минерална вода</b>		
<i>Пелистерка газирана</i>	<i>1.0лит</i>	<i>90,00</i>
<i>Пелистерка негазирана</i>	<i>0. 500</i>	<i>70,00</i>
<i>Роса (газирана, негазирана)</i>	<i>1. 5лит</i>	<i>90,00</i>
<i>Роса (газирана, негазирана)</i>	<i>0. 500</i>	<i>40,00</i>
<i>Бонаква</i>	<i>0.250</i>	<i>60,00</i>
<b>Топли пијалаци и напивки</b>		
<i>Чај (растителен)</i>		<i>60,00</i>
<i>Кафе (на турски начин)</i>		<i>50,00</i>
<i>Еспресо</i>		<i>60,00</i>
<i>Макијато (топло, ладно)</i>		<i>50,00</i>
<i>Капучино</i>		<i>60,00</i>
<i>Нес кафе (топло, ладно)</i>		<i>80,00</i>
<i>Ајс кафе (со сладолед)</i>		<i>100,00</i>
<i>Ирско кафе (со виски и шлаг)</i>		<i>160,00</i>
<b>Бели вина</b>		
<i>Совињон блан, В. визба „Дудин“</i>		

Неготино, 14% алк.	0,750	450,00
Жилавка, В. визба „Попова кула“		
Неготино, 13% алк.	0,750	350,00
Траминец, В. визба „Бовин“		
Скопје, 13,5% алк.	0,750	500,00
Совињон блан, В. визба „Дудин“		
Неготино, 14% алк.	0,200	200,00
Жилавка, В. визба „Попова кула“		
Неготино, 13% алк.	0,200	150,00
Траминец, В. визба „Бовин“		
Скопје, 13,5% алк.	0,200	200,00
<b>Розе вино</b>		
Розе вино (Кабернет совињон)		
В. визба „Шато Сопот“, Велес, 13,5% алк.	0,750	300,00
Александрија Куве Розе		
В. визба „Тиквеш“- Кавадарци 12,5% алк.	0,750	500,00
<b>Црвени вина</b>		
Каберне Совињон Барик Резерв		
В. визба „Шато Сопот“ Велес, 14% алк.	0,750	750,00
Вранец, В. визба „Бовин“		
Скопје 14% алк.	0,750	550,00
Мерло, В. визба „Тиквеш“		

<i>Кавадарци, 13% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>450,00</i>
<b>Десертни вина</b>		
<i>Мускат бело 0,5 л.</i>		
<i>В. визба „Имако“, Штип, 12% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>850,00</i>
<b>Полупенливи вина</b>		
<i>PRIME ROSE FRIZZANTE ROSE</i>		
<i>розе полупенливо вино, винарија CAVIT Treno</i>	<i>0,750</i>	<i>1000,00</i>
<b>Пенливи вина 12% Вол. Алк.</b>		
<i>Франсоаз Монтанд /Бланк Де Бланк/ Брут</i>	<i>0.750</i>	<i>1.500,00</i>
<i>Филип Херард /Розе/ Брут</i>	<i>0.750</i>	<i>2.000,00</i>
<i>Спуманте</i>	<i>0.750</i>	<i>750,00</i>
<b>Шампањ</b>		
<i>Дом Перињон /Милесим/</i>	<i>0.750</i>	<i>10.000,00</i>
<i>Моег Шандон /Брут/</i>	<i>0.750</i>	<i>4.000,00</i>
<i>Моег Шандон /Брут/</i>	<i>0.200</i>	<i>1.200,00</i>
<b>Странски вина</b>		
<i>Совињон блан, В. визба „, Highfreld Estote“</i>		
<i>Нов Зеланд, 13% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>1000,00</i>
<i>Совињон блан, В. визба „, White Houem“</i>		
<i>Нов Зеланд, 13% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>1000,00</i>
<b>Архивски вина</b>		

Табела бр. 9, Пример за карта на пијалаци на странски јазик

Карта на пијалаци / Drinks				
Аператив	% Вол.Алк. / Vol.Alc.	Aperatives		ден/mkd
Вермут	16,5	Vermouth	0.50	100,00
Мартини	18	Martini	0.50	120,00
Кампари	28,5	Campari	0.50	110,00
<b>Џин и виски</b>		<b>Gin and Whisky</b>		
Џин Гордонс	46	Gin Gordon's	0.50	150,00
Лондон Драј Џин	45	London Dry Gin	0.50	150,00
Џин	45	Gin	0.50	100,00
Блантајн	43	Balentine's	0.50	150,00
Блантајн 12	43	Balentine's 12	0.50	180,00
Блантајн 15	43	Balentine's 15	0.50	200,00
Блантајн 21	43	Balentine's 21	0.50	400,00
Џони Вокер Р.Л	43	Johnny Walker R.L	0.50	150,00
Џони Вокер Блек Лејбл 12	43	Johnny Walker Black Label 12	0.50	210,00
Џим Бим	43	Jim Bim	0.50	200,00
<b>Коњак</b>		<b>Cognac</b>		
Курвоазие Милениум	40	Curvoisier Milenium	0.30	800,00
Курвоазие ВС	40	Curvoisier VS	0.30	400,00
Курвоазие ХО Империјал	40	Curvoisier XO Imperial	0.30	900,00
Мартел ВС	40	Martell VS	0.30	300,00
<b>Ракии</b>		<b>Schnapss</b>		
Жолта Тиквеш	40	Yelow Tikves	0.50	120,00
Лозова ракија	40	Grape Amber	0.50	120,00
Клековача	40	Klekovaca	0.50	120,00
Мастика	45	Mastika	0.50	120,00

<i>Рум</i>	<i>40</i>	<i>Rum</i>	<i>0.50</i>	<i>120,00</i>
<i>Вотка Смирнов</i>	<i>45</i>	<i>Vodka Smirnoff</i>	<i>0.50</i>	<i>120,00</i>
<i>Вотка Тројка</i>	<i>45</i>	<i>Vodka 3</i>	<i>0.50</i>	<i>120,00</i>

**Пиво 0,5-5,5% Вол. Алк. / Vol. Alc. Beers**

<b>Домашни</b>	<b>lokalbeer</b>		
<i>Скопско</i>	<i>Skopsko</i>	<i>0.330</i>	<i>120,00</i>
<i>Златен Даб</i>	<i>Zlaten Dab</i>	<i>0.330</i>	<i>100,00</i>
<b>Странски</b>	<b>Imported beer</b>		
<i>Туборг</i>	<i>Tuborgs</i>	<i>0.330</i>	<i>90,00</i>
<i>Бекс</i>	<i>Becks</i>	<i>0.330</i>	<i>90,00</i>
<i>Хајникен</i>	<i>Heineken</i>	<i>0.330</i>	<i>120,00</i>

**Ликери 15-24% Вол. Алк. / Vol. Alc. Liqueurs**

<i>Амарето</i>	<i>Amareto</i>	<i>0.50</i>	<i>120,00</i>
<i>Бејлис</i>	<i>Baileys</i>	<i>0.50</i>	<i>200,00</i>
<i>Шериданс</i>	<i>Sheridan's</i>	<i>0.50</i>	<i>220,00</i>
<i>Малибу</i>	<i>Malibu</i>	<i>0.50</i>	<i>110,00</i>

**Безалкохолни пијалаци Fruit Juices**

<i>Овошни сокови</i>	<i>Fruit drinks</i>	<i>0.200</i>	<i>100,00</i>
<i>Овошни сокови Браво</i>	<i>Fruit drinks Bravo</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Овошни сокови Паго</i>	<i>Fruit drinks Pago</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Цеден Портокал</i>	<i>Squizzed orange</i>	<i>0.200</i>	<i>150,00</i>
<i>Лимонада</i>	<i>Limonade</i>	<i>0.200</i>	<i>120,00</i>
<i>Доматен сок</i>	<i>Tomato Juice</i>	<i>0.200</i>	<i>80,00</i>
<i>Кока Кола</i>	<i>CocaCola</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Фанта</i>	<i>Fanta</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Спрајт</i>	<i>Sprite</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Тоник</i>	<i>Tonic</i>	<i>0.250</i>	<i>80,00</i>
<i>Кока Кола Лајт диетална</i>	<i>CocaCola Light Diet</i>	<i>0.250</i>	<i>90,00</i>

<b>Минерална вода</b>	<b>Mineral Water</b>		
<i>Пелистерка газирана</i>	<i>Pelisterka sparkling</i>	<i>1.0лит</i>	<i>90,00</i>
<i>Пелистерка негазирана</i>	<i>Pelisterka sparkling</i>	<i>0. 500</i>	<i>70,00</i>
<i>Роса (газирана, негазирана)</i>	<i>Rosa</i>	<i>1. 5лит</i>	<i>90,00</i>
<i>Роса (газирана, негазирана)</i>	<i>Rosa</i>	<i>0. 500</i>	<i>40,00</i>
<i>Бонаква</i>	<i>Bonaqua</i>	<i>0.250</i>	<i>60,00</i>

<b>Топли пијалаци и напивки</b>	<b>Warmdrinks</b>		
<i>Чај (растителен)</i>	<i>Tea</i>		<i>60,00</i>
<i>Кафе (на турски начин)</i>	<i>Koffe(Turkish)</i>		<i>50,00</i>
<i>Еспресо</i>	<i>Espresso</i>		<i>60,00</i>
<i>Макијато (топло, ладно)</i>	<i>Macciato</i>		<i>50,00</i>
<i>Капучино</i>	<i>Cappuccino</i>		<i>60,00</i>
<i>Нес кафе (топло, ладно)</i>	<i>Ness Coffee</i>		<i>80,00</i>
<i>Ајс кафе (со сладолед)</i>	<i>Ice Coffee (with ice cream</i>		<i>100,00</i>
<i>Ирско кафе (со виски и шлаг)</i>	<i>Irish Coffee</i>		<i>160,00</i>

**Бели вина**  
**White wines**

<i>Совињон блан, В. визба „Дудин“</i>			
<i>Неготино, 14% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>450,00</i>	
<i>Sauvignon Blanc, V. vizba „Dudin“</i>			
<i>Negotino , 14% alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>450,00</i>	
<i>Жилавка, В. визба „Попова кула“</i>			
<i>Неготино, 13% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>350,00</i>	
<i>Zilavka , V.vizba „Popova Kula“</i>			
<i>Negotino , 13% alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>350,00</i>	
<i>Траминец, В. визба „Бовин“</i>			
<i>Скопје, 13,5% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>500,00</i>	
<i>Traminec , V. vizba „Bovin“</i>			
<i>Skopje, 13.5 % alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>500,00</i>	

**Совињон блан, В.визба „Дудин“**

Неготино, 14% алк.	0,200	200,00
--------------------	-------	--------

Sauvignon Blanc, V. vizba „Dudin“

Negotino , 14% alc.	0,200	200,00
---------------------	-------	--------

**Жилавка, В. визба „Попова кула“**

Неготино, 13% алк.	0,200	150,00
--------------------	-------	--------

Zilavka , V.vizba „Popova Kula“

Negotino , 13% alc.	0,200	150,00
---------------------	-------	--------

**Траминец, В. визба „Бовин“**

Скопје, 13,5% алк.	0,200	200,00
--------------------	-------	--------

Traminac , V.vizba „Bovin“

Skopje, 13.5 % alc.	0,200	200,00
---------------------	-------	--------

**Розе вино****Rose wine**

Розе вино (Кабернет совињон)

В. визба „Шато Сопот“, Велес, 13,5% алк.	0,750	300,00
--	-------	--------

Rose wine (Sauvignon Kabarnet)

V.vizba „Chateau Sopot“ Veles, 13.5 % alc.	0,750	300,00
--	-------	--------

Александрија Куве Розе

В. визба „Тиквеш“- Кавадарци 12,5% алк.	0,750	500,00
---	-------	--------

Alexandria Rose couvin

V. vizba „Tikves“ - Kavadarci 12.5 % alc.	0,750	500,00
---	-------	--------

**Црвени вина****Red wines**

Каберне Совињон Барик Резерв

В. визба „Шато Сопот“ Велес, 14% алк.	0,750	750,00
---------------------------------------	-------	--------

Cabaret Sauvignon Barrique Reserve

V. vizba „Chateau Sopot“ Veles , 14% alc.	0,750	750,00
---	-------	--------

Вранец, В. визба „Бовин“

Скопје 14% алк.	0,750	550,00
-----------------	-------	--------

Vranac , V. vizba „Bovin“



<i>Skopje, 14% alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>550,00</i>
<i>Мерло, В. визба „Тиквеш“</i>		
<i>Кавадарци, 13% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>450,00</i>
<i>Merlot, V. vizba „Tikves“</i>		
<i>Kavadarci, 13% alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>450,00</i>
<b>Десертни вина</b>		
<b>Dessert wines</b>		
<i>Мускат бело 0,5 л.</i>		
<i>В. визба „Имако“, Штип, 12% алк.</i>	<i>0,750</i>	<i>850,00</i>
<i>Muscat white 0.5l.</i>		
<i>V. vizba „Vino“, Stip, 12% alc.</i>	<i>0,750</i>	<i>850,00</i>
<b>Полупенливи вина</b>		
<b>Semi-sparkling wines</b>		
<i>PRIME ROSE FRIZZANTE ROSE</i>		
<i>розе полупенливо вино, винарија CAVIT Treno</i>	<i>0,750</i>	<i>1000,00</i>
<i>PRIME ROSE FRIZZANTE ROSE</i>		
<i>Rosé sparkling wine, winery CAVIT Treno</i>	<i>0,750</i>	<i>1000,00</i>
<b>Пенливи вина 12% Вол. Алк.</b>		
<b>Sparkling vine 12% Vol. Alc.</b>		
<i>Франсоаз Монтанд /Бланк Де Бланк/ Брут</i>	<i>0.750</i>	<i>1.500,00</i>
<i>Fransoas Montand /Blanc De Blanc/ Brut</i>		

Филип Херард /Розе/ Брум <i>Philippe Herard /Rose/Brut</i>	0.750	2.000,00
Спуманте <i>Spumante</i>	0.750	750,00
<b>Шампањ</b> <b>Champagne</b>		
Дом Перињон /Милесим/ <i>Dom Perignon /Milesim/</i>	0.750	10.000,00
Моем Шандон /Брум/ <i>Moet Chandon /Brut/</i>	0.750	4.000,00
Моем Шандон /Брум/ <i>Moet Chandon /Brut/</i>	0.200	1.200,00
<b>Странски вина</b> <b>Foreign wines</b>		
Совињон блан, В. визба, „Highfreld Estote“		
Нов Зеланд, 13% алк.	0,750	1000,00
Sauvignon Blanc, V.vizba, „Highfreld Estote“ New Zealand , 13% alc.	0,750	1000,00
Совињон блан, В. визба, „White Houem“		
Нов Зеланд, 13% алк.	0,750	1000,00
Sauvignon Blanc, V. vizba, „White Houem“ New Zealand , 13% alc.	0,750	1000,00
<b>Архивски вина</b> <b>Archive wines</b>		

### 3.5. Барска карта

Правилата кои важат при составување на листата на јадења, винската карта и картата на пијалаци, важат и за барската карта.

Изработена е од квалитетен материјал и се наоѓа на секоја маса и на барски пулт.

Пијалациите се служат според потеклото (оригиналното полнење) или се мешаат. Мешаните пијалаци се нарекуваат коктейли (cocktail). За потеклото на името коктейли постојат повеќе легенди, една од тие легенди е дека името е добиено по тоа што во некои краишта во Америка сè уште се одржуваат борби на петли. Постои обичај на крајот од тие борби, во чест на сопственикот на петелот – победениот, нешто да се испие. Сопственикот на петелот – победник имал право да му ја скине опашката на победениот петел и да се закити со тој трофеј. Пијалакот го плаќал сопственикот на победениот петел<sup>34</sup>.

Мешаните пијалаци се состојат од два или повеќе пијалаци кои заедно сочинуваат една целина од мирис, вкус и боја. За квалитетот на коктейлот е битно да се придржува кон оригиналниот рецепт, а за убавиот изглед придонесува и соодветната декорација која може и да се јаде.

Мешаните пијалаци (коктейлите) се делат според:

- Температурата: топли и ладни;
- Содржината на алкохол: алкохолни, безалкохолни и мешани;
- Содржината на шеќер: слатки, суви и полусуви;
- Карактерот: аперитивни, дигестивни и освежувачки;
- Начинот на пиење: кратки (една голтка), долги (послужени во високи чаши разблажени со кисела вода, тоник, швепс и се пијат со сламка).

Коктейлите можат да се подготват:

- Директно во чашата од која се конзумира;
- Барска чаша;
- Shaker;
- Електричен миксер.

Редоследот на пијалациите во барската карта изгледа вака:

1. Аперитиви;

---

<sup>34</sup> Нако Ташков, Трајан Вељанов, Технологија на послужувањето, Штип, 2009 год. Универзитет „Гоце

2. Коктели;
3. Соуерс, физеви, флипс;
4. Виски;
5. Силни алкохолни пијалаци;
6. Коњак и вињак;
7. Ликери;
8. Пиво;
9. Безалкохолни пијалаци;
10. Овошни сокови;
11. Минерална вода;
12. Бели вина;
13. Црвени вина;
14. Пениви вина;
15. Шампањ;
16. Топли напивки.

Редоследот на пијалациите, напитоците и јадењата кои се послужуваат во еден угостителски објект (бар) зависи од неговиот вид и кругот на гостите кои најчесто го посетуваат. Коктел баровите и ноќните барови на прво место ги пишуваат барските мешавини, додека останатите барови на прво место ги пишуваат аперитивите. Денес во барската карта не се пишуваат само коктейлите и напивките, туку се запишуваат и безалкохолни и алкохолни пијалаци.

Барската карта треба да содржи:

- Име на пијалокот;
- Количеството на пијалаци во чашата;
- Цена и
- Ознака за алергени состојки.

Покрај погоре споменатите правила при составување на картите за избор на храна и пијалаци, треба да укажеме да се внимава при запишувањето на топлите напивки и пиво во картите за избор на пијалаци.

### ***Претставување на пивото во ресторан***

Специјализираните карти за пиво се пишуваат на следниот начин:

- Безалкохолните пред слабо алкохолните пива, т.е. – пред силните пива;
- Домашите пред странските пива;
- Наливните пред пивото во шише;
- Специјалните пива последни се пишуваат (со одредено објаснување).

Картата со пиво треба да содржи:

- Производител на пивото;
- Име на пивото;
- Содржината на алкохол;
- Количество на наливните пива;
- Количество на шише;
- Цена.

### ***Претставување на чај во ресторан***

Се препорачува гостите да се запознаат со асортиманот на чај кој се нуди во угостителскиот објект. Тоа може да се направи со посебна карта за чај или мала картичка која ќе биде поставена на масата.

Специјализираните карти за чај се пишуваат на следниот начин:

- Видови на листови од чај: ферментирани, полуферментирани и неферментирани листови на чај, групирани според регионите и областите во кои се одгледуваат, како и по признаници;
- Чајни мешавини;
- Ароматични чаеви;
- Овошни чаеви и чаеви од билки;
- Напивки од чај, поделени на студени и топли напивки.

Покрај овие информации, треба да се напише и големината (зафатнината) на чашата како и видот на чашата (стаклена или порцеланска).

### ***Претставување на кафе во угостителски објект***

Картите за кафе најмногу се среќаваат во кафеаните и кафе – слаткарниците.

Се препорачува гостите да се запознаат со асортиманот на кафе кој се нуди во угостителскиот објект. Тоа може да се направи со посебна карта за кафе или мала картичка која ќе биде поставена на масата и на истата да биде означено присуство на алергени состојки.

Специјализираните карти за кафе се пишуваат на следниот начин:

- Топло кафе без алкохол;
- Топло кафе со алкохол;
- Ладно кафе без алкохол;
- ладно кафе со алкохол.

### **III. ЕМПИРИСКО ИСТРАЖУВАЊЕ**

#### **1.1. Методолошки инструмент за прибирање на податоци**

Картите за избор на услуги како поим во угостителското работење ги има подолг временски период. Овие карти може да се искористат како инструмент во ресторанското работење за да го зголеми својот профит. За да се дојде до анализа на сегашната состојба на ресторанската понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во угостителството потребни се методолошки инструменти кои непосредно ќе се користат во собирање на податоци. Постојат повеќе инструменти за истражување, но кој ќе се користи зависи од специфичноста на самиот проблем кој ќе се истражува.

##### **1.1.1. Анкетен лист**

Конкретно за оваа проблематика, како методолошки инструмент за прибирање на податоци кој ќе ни даде детален увид за тоа како картите за избор на услуги можат да влијаат врз прометот во угостителството, односно ресторантското работење, ќе биде користен анкетен лист. Под анкетен лист се подразбира собирање на податоци во исто време од поголем број угостителски објекти. Оваа метода временски е поекономична бидејќи може во исто време да анкетираме повеќе вработени од различни угостителски објекти.

Овие писмени анкетни листови се анонимни и се од затворен тип, истражувањето на картите за избор на услуги во угостителството ни дава увид за изгледот, дизајнот, составот на храна и пијалаци, почитување на правила при нивното составување и др.

##### **1.1.2. Изработка на примерок**

Со цел да ја истражам ресторанската понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во послужувањето направив едно мало истражување со помош на претходно изготвен анкетен прашалник (Прилог бр. 3) во угостителски објекти во Штип и Скопје. Во истражувањето беа вклучени и студенти од Факултетот за туризам и бизнис логистика при УГД „Гоце Делчев“ од Штип. Анкетниот прашалник беше анонимен, во него се изразени само

полот, возраста, степенот на образование, местото на работа, профилот/видот и капацитетот на угостителскиот објект и истиот се состои од 38 прашања на кои се одговара со заокружување (35 прашања) и дополнување (3 прашања).

## **1.2. Организација и процес на истражување**

### **1) Прва фаза:**

- Техничка подготовка на анкетниот прашалник;
- Избор на угостителски објекти во Штип и Скопје;
- Барање согласност за вклучување и студенти од Факултетот за туризам и бизнис логистика при УГД „Гоце Делчев“ од Штип;
- Барање согласност од менаџерите на угостителските објекти за спроведување на истражувањето.

### **2) Втора фаза:**

- Анкетниот прашалник се доставува до угостителскиот објект.

### **3) Трета фаза:**

- Обработка на добиените податоци;
- Пресметување и прикажување (графичко компаративна анализа) на добиените резултати од анкетаирањето.

## **1.3. Анализа и интерпретација на резултатите од истражувањето**

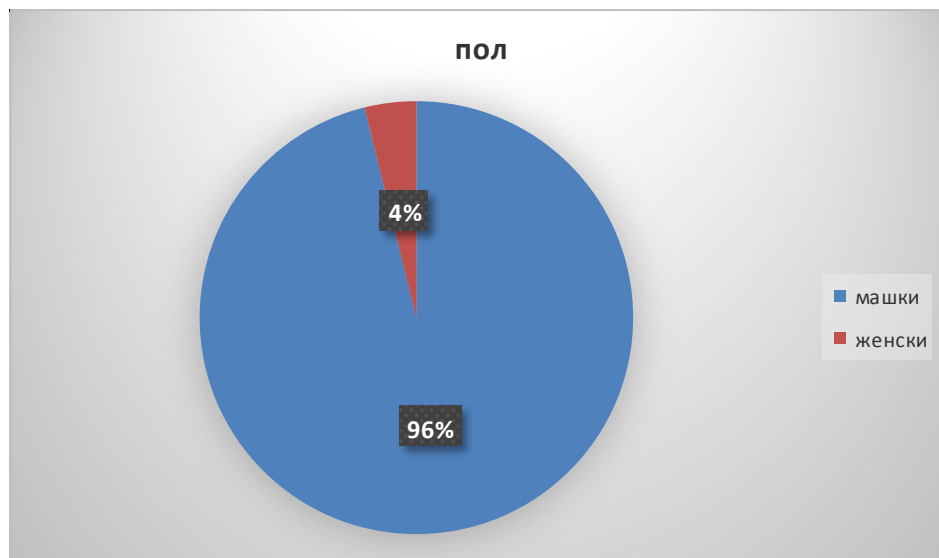
Истражувањето беше спроведено во Штип и Скопје. Во Штип беше спроведено во 8 угостителски објекти, додека во Скопје во 18 угостителски објекти. Истражувањето беше спроведено во месеците септември и октомври 2015 година. Сметам дека добиените податоци од прашалникот се веродостојни и ќе овозможат релевантен заклучок од претходно образложената тема.

Во продолжение се презентирани добиените резултати од анкетниот



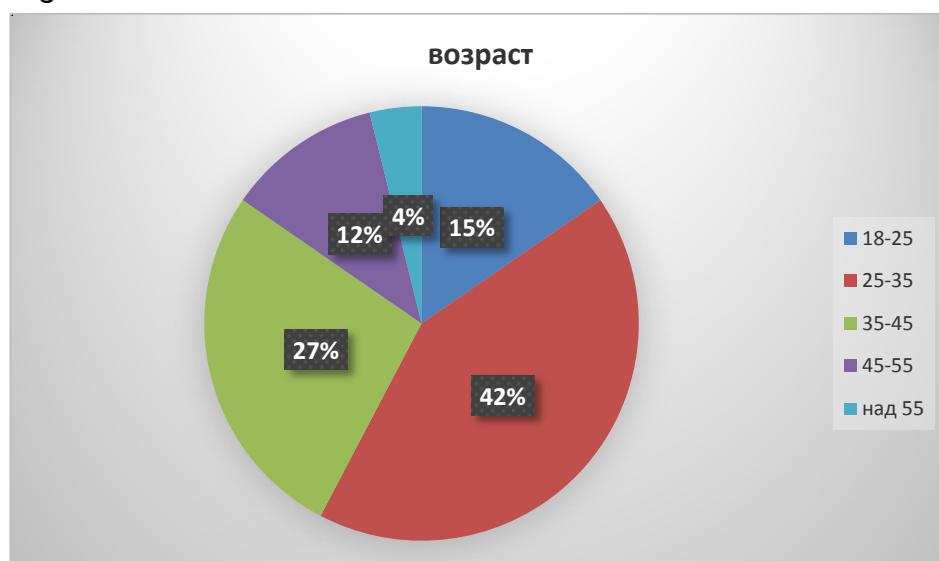
прашалник, се анализираат прашање по прашање. Истите се претставени со помош на графикони и дополнително теоретско толкување на секој графикон посебно.

**Графикон 1.: Пол**  
**Chart 1.: Sex**



При истражувањето беа интервјуирани вкупно 26 лица, од кои 25 мажи и 1 жена. Интервјуата беа направени лично и со помош на студентите, траеја во просек од 30 минути до еден час.

**Графикон 2.: Возраст**  
**Chart 2.: Age**



Од истражувањето може да се види различна возраст на анкетирање, од

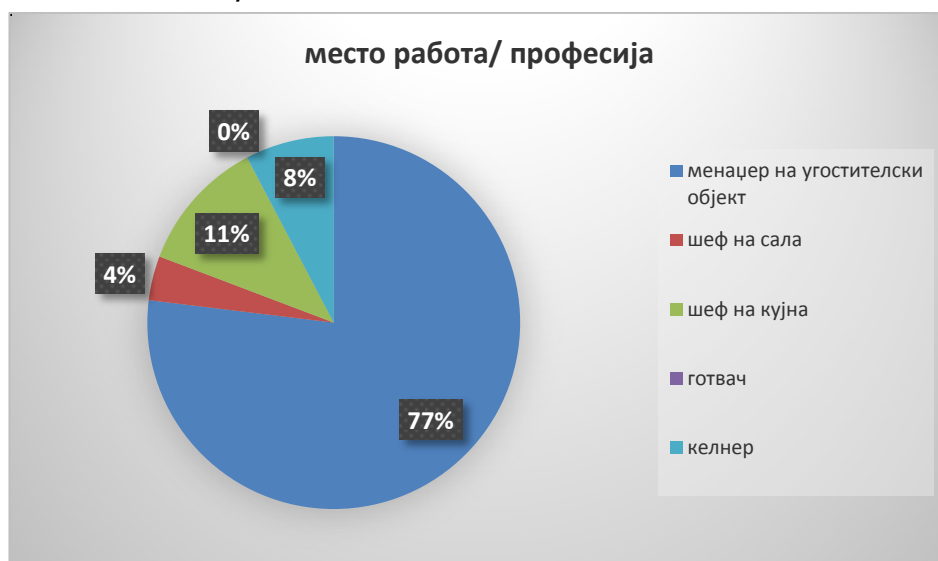
18 до 25 години 4 испитаника, од 25 до 35 години 11 испитаника, од 35 до 45 години 7 испитаника, од 45 до 55 години 3 испитаника, над 55 години 1 испитаник. Од ова може да се заклучи дека најмногу се анкетирани на возраст од 25 до 35 години.

**Графикон 3.: Образование**  
**Chart 3.: Education**



Од графиконот се гледа со кој степенот на образование се анкетираниите. Добиени се следните податоци: со средно образование 2 испитаници, средно угост.-туризам 8 испитаници, високо образование 11 испитаници и високо угост.-туризам 5 испитаници. Од овде може да заклучиме дека при анкетањето поголем е бројот на лица со високо образование. Овие лица кои работат во угостителските објекти, и покрај тоа што имаат високо образование тие се со несоодветно образование.

**Графикон 4.: Место работа / професија**  
**Chart 4.: Place of work / profession**



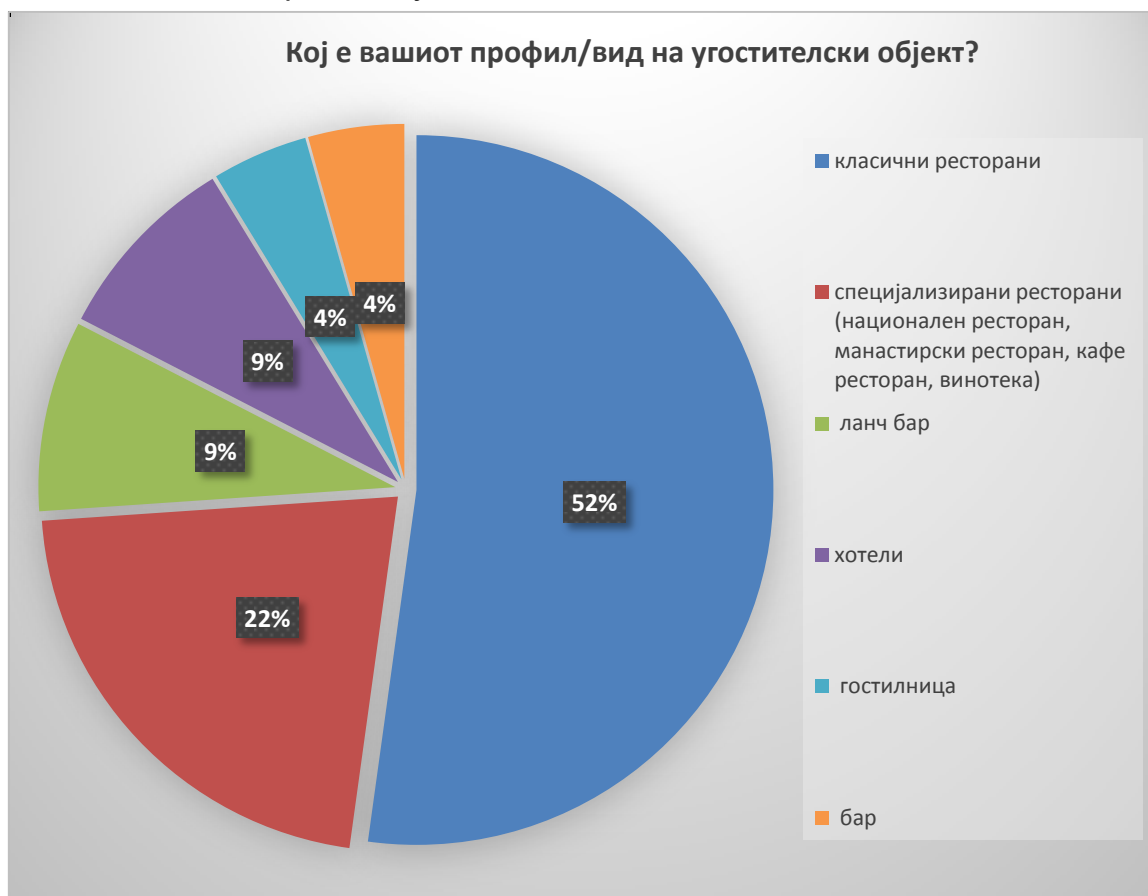
Од овој графикон се гледа работното место/професијата кое го имаат анкетираниите во угостителското претпријатие. Од анкетираниите се изјасниле дека работат како: менаџер на угостителски објект 20 испитаници, шеф на сала 1 испитаник, шеф на кујна 3 испитаници, готвач не се изјаснил ниту еден и како келнер 2 испитаници. Од овде може да се заклучи дека најмногу се анкетирани менаџери на угостителски објекти.

**Графикон 5.: Колкав е капацитетот на Вашиот угостителски објект?**  
**Chart 5.: What is the capacity of your restaurant?**



Преку бројот на масите и бројот на столовите се изразува капацитетот на угостителските објекти. Од извршеното анкетање се дојде до заклучокот дека 23 анкетирани објекти се со капацитет од 40 маси и 160 столчиња, 2 објекта се со капацитет од 50 маси и 200 столчиња и 1 објект е со капацитет од 100 маси и 400 столчиња.

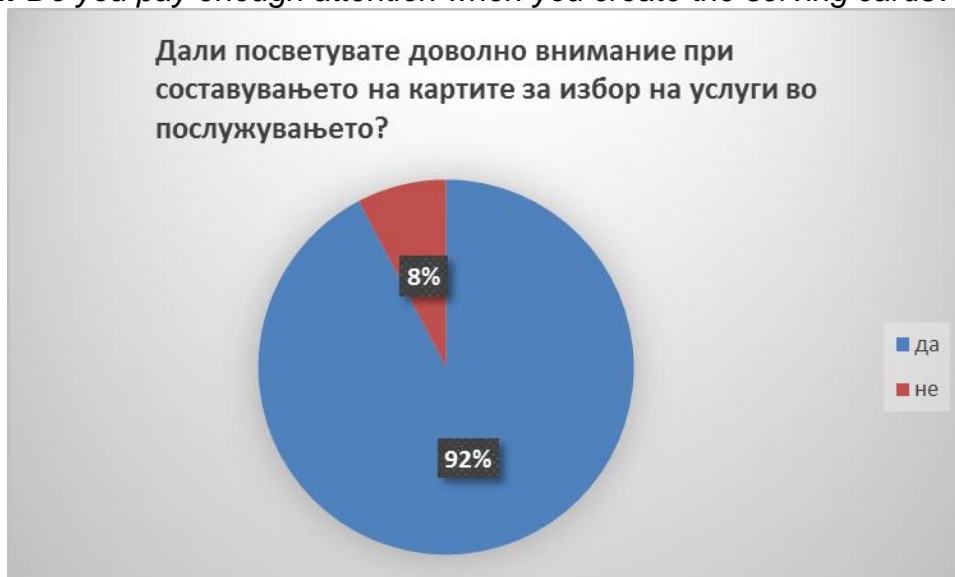
**Графикон 6.:** Кој е Вашиот профил/ вид на угостителски објект?  
**Chart 6.:** *What kind/profile is your restaurant?*



Најголем дел од анкетираниите угостителски објекти се изјасниле дека се класични ресторани 12, потоа специјализирани ресторани (национален ресторан, манастирски ресторан, кафе ресторан, винотека) вкупно 5, ланч бар 2, хотели 2, гостилница 1 и бар 1 објект.

**Графикон 7.:** Дали посветувате доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето?

**Chart 7.:** Do you pay enough attention when you create the serving cards?



Овој графикон ни покажува колку анкетираниите посветуваат доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето. Со одговорот **да** се изјасниле 24 испитаника додека со одговорот **не** 2 испитаника.

**Графикон 8.:** На што најмногу внимаваат при составување на картите за избор на услуги во послужувањето?

**Chart 8.:** What is your specific detail when you create the serving cards?



Од графиконот 8 може да се заклучи дека при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето најмногу внимаваат на: јадења, пијалаци кои носат најголем профит (10 испитаници), хиерархија и организација (7 испитаници), позициите во картите за изборот на услугите во послужувањето на кои застанува погледот (6 испитаници) и препорачани јадења и пијалаци (3 испитаници).

**Графикон 9.:** *Картите за избор на јадења ги составува*  
**Chart 9.:** *The serving food cards are created by:*



Графиконот 9 ни покажува кој ги составува картите за избор на јадења во угостителскиот објект. Од овде може да се заклучи дека најмногу учествуваат сите заедно (11 испитаника), менаџер на угостителски објект (10 испитаника), шеф на кујна (4 испитаника) и шеф на сала (1 испитаник).

**Графикон 10.:** Во Вашето ресторанско работење најмногу работите според системот?

**Chart 10.:** In your restaurant job you work mostly according to the system?



Графиконот 10 ни покажува кој систем на работа најмногу се употребува во ресторанското работење. Најмногу се изјасниле за системот а ла карт – листа на јадење (16 испитаници), потоа комбинирано (8 испитаници) и најмалку за системот утврдено мени (2 испитаници).

**Графикон 11.:** Кој систем на работа Ви е полесен?

**Chart 11.:** Which work system is easier for you?

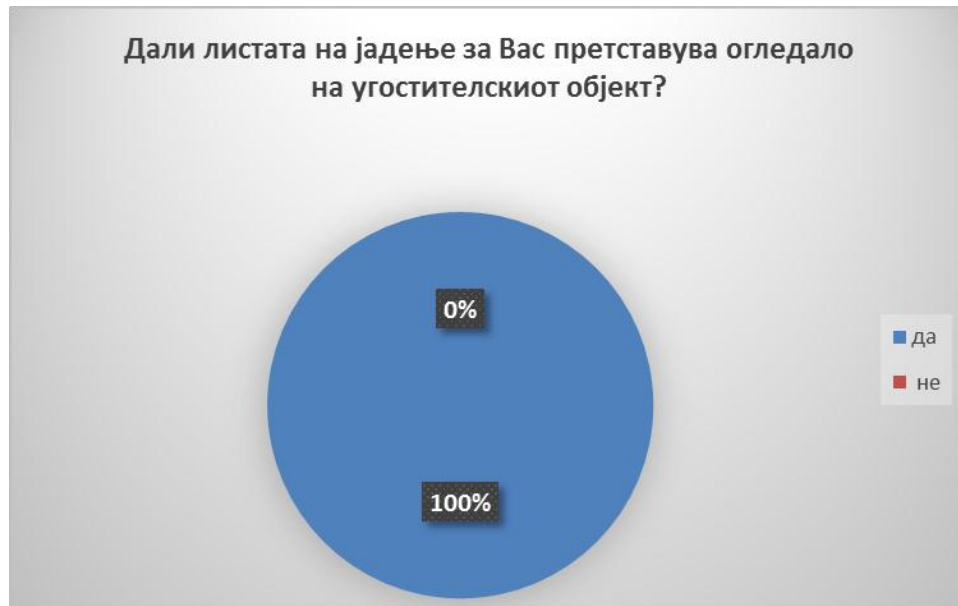


Графиконот 11 ни покажува како се изјасниле анкетираниите во однос на прашањето за тоа кој систем на работа им е полесен. Од извршеното анкетирање можеме да видиме дека испитаниците подеднакво се изјасниле во

однос на двата система на работа. Според системот а ла карт – листа на јадење се изјасниле 13 испитаници и според ситемот утврдено мени се изјасниле исто толку испитаници.

**Графикон 12.:** Дали листата на јадење за Вас претставува огледало на угостителскиот објект?

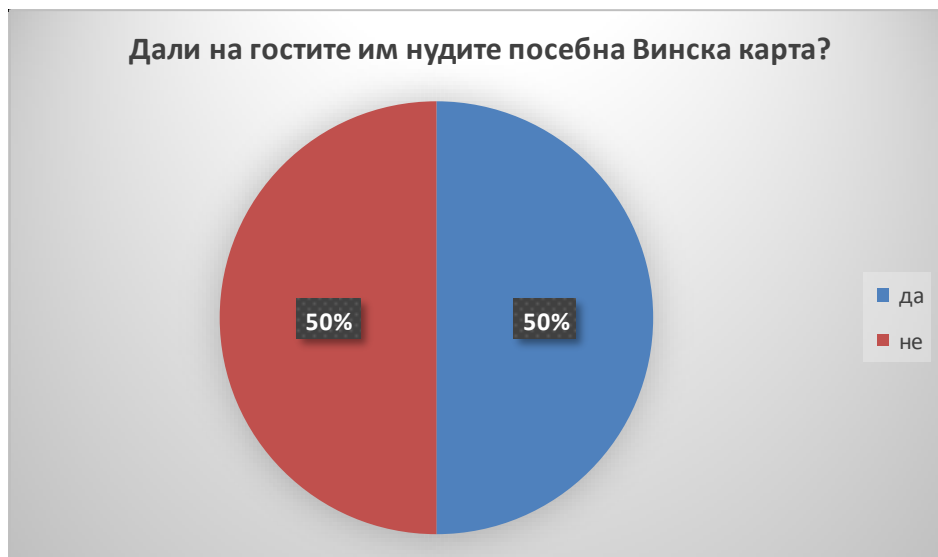
**Chart 12.:** In your opinion, does your menu reflect the restaurant?



Графиконот 12 ни покажува дека сите анкетирани се едногласни во однос на прашањето дали листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект. Сите испитаници се изјасниле дека листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект.

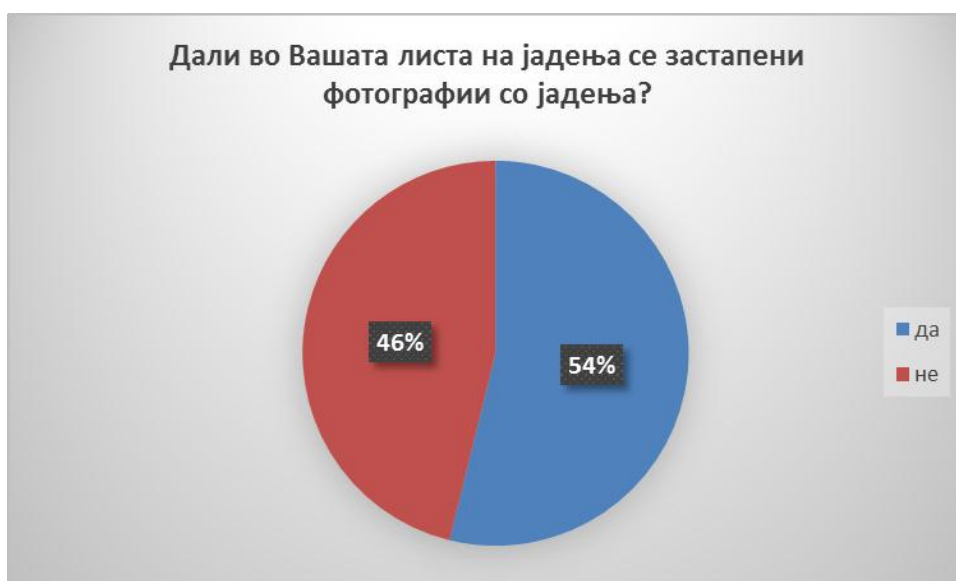


**Графикон 13.:** Дали на гостите им нудите посебна Винска карта?  
**Chart 13.:** Do you offer a separate Wine card to your guests?



Графиконот 13 ни покажува колку на гостите им се нуди посебна Винска карта. Од анкетаирањето може да се види дека половина од угостителските објекти им нудат посебна Винска карта додека половина од угостителските објекти на своите гости не им нудат посебна Винска карта.

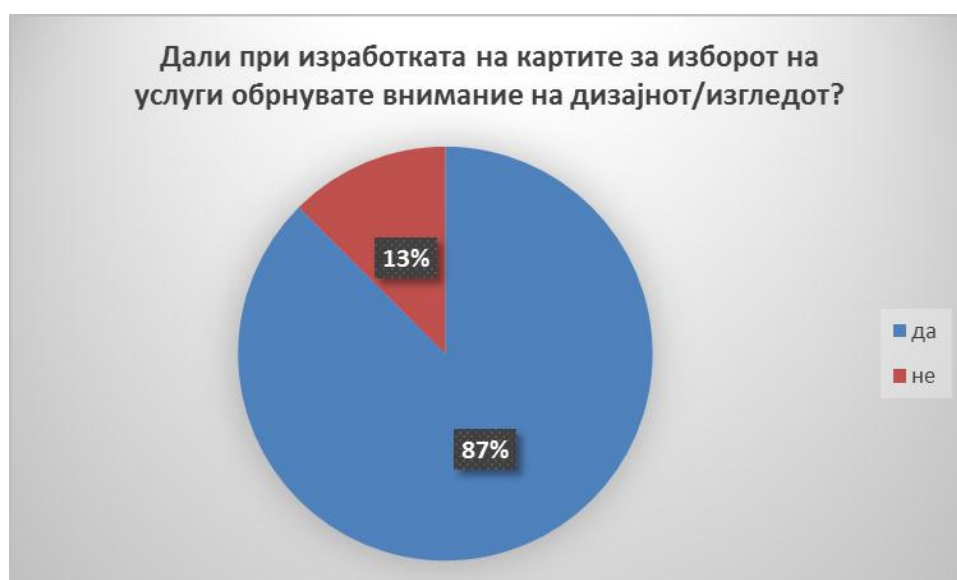
**Графикон 14.:** Дали во Вашата листа на јадења се застапени фотографии со јадења?  
**Chart 14.:** Are there any food photographs included in your menu?



Од графиконот 14 може да се виде дека во поголем дел од угостителските објекти во листите на јадења се застапени фотографии од јадењата кои се приготвуваат и нудат во истиот објект. Оваа разлика е незначителна бидејќи со **да** (постоење на фотографии во листа на јадење) се изјасниле 14 испитаници, додека со **не** (немаат фотографии во листата на јадење) се изјасниле 12 испитаници.

**Графикон 15.:** *Дали при изработката на картите за избор на услуги обрнувате внимание на дизајнот/изгледот?*

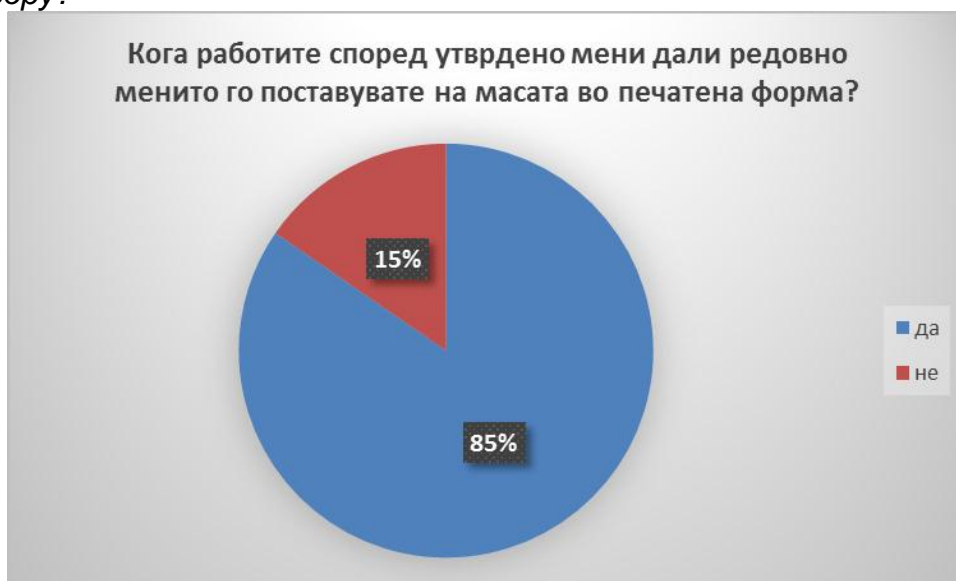
**Chart 15.:** *Is the design of the choice serving cards important for you?*



Графиконот 15 ни покажува дека угостителските објекти обрнуваат големо внимание на дизајнот, односно изгледот при изработката на картите за избор на услуги. Од анкетираниите со **да** се изјасниле 24 испитаника, додека со **не** се изјасниле само 2 испитаника.

**Графикон 16.:** *Кога работите според утврдено мени дали редовно менито го поставувате на масата во печатена форма?*

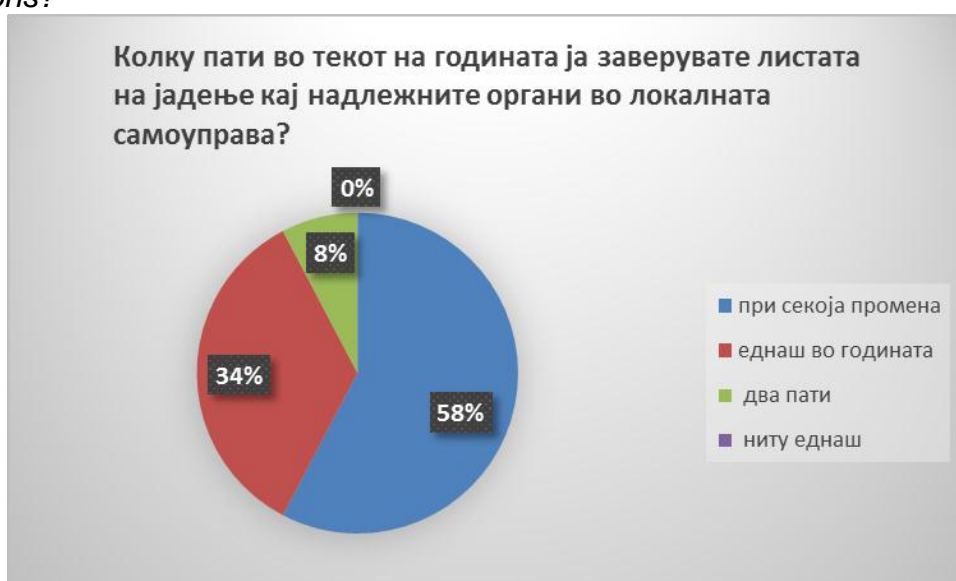
**Chart 16.:** *When you work according to an established menu, is it set on the table in a hard copy?*



Графиконот 16 ни покажува дека поголем број од анкетираниите угостителските објекти кога работат според утврдено мени, редовно на масата истото го поставуваат во печатена форма. Со **да** се изјасниле 22 испитаника, додека со **не** се изјасниле 4 испитаника.

**Графикон 17.:** *Колку пати во текот на годината ја заверувате листата на јадење кај надлежните органи во локалната самоуправа?*

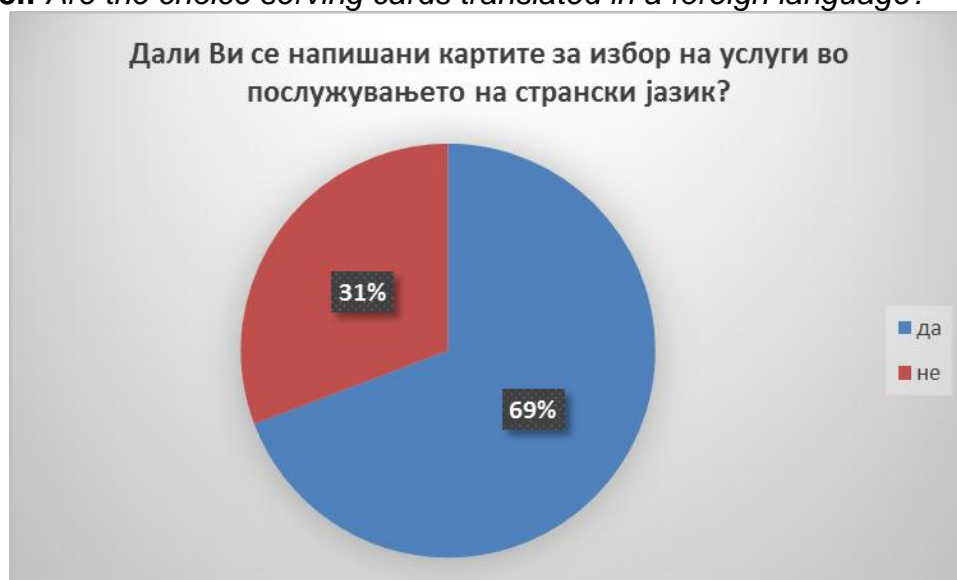
**Chart 17.:** *How many times a year do you register the menu at the authorized local institutions?*



Графиконот 17 ни покажува колку пати во текот на годината угостителските објекти ја заверуваат листата на јадење кај надлежните органи во локалната самоуправа. Најмногу од анкетираниите угостителските објекти се изјасниле дека при секоја извршена промена 15 испитаника, потоа се изјасниле за еднаш во годината 9, најмалку испитаника 2 одговориле два пати во годината, ниту еднаш нема од анкетираниите угостителски објекти. Од овде може да се заклучи дека угостителските објекти барем еднаш во годината прават одредена промена / корекција во листата на јадења и таа промена ја заверуваат кај надлежните органи во локалната самоуправа.

**Графикон 18.:** *Дали Ви се напишани картите за избор на услуги во послужувањето на странски јазик?*

**Chart 18.:** *Are the choice serving cards translated in a foreign language?*



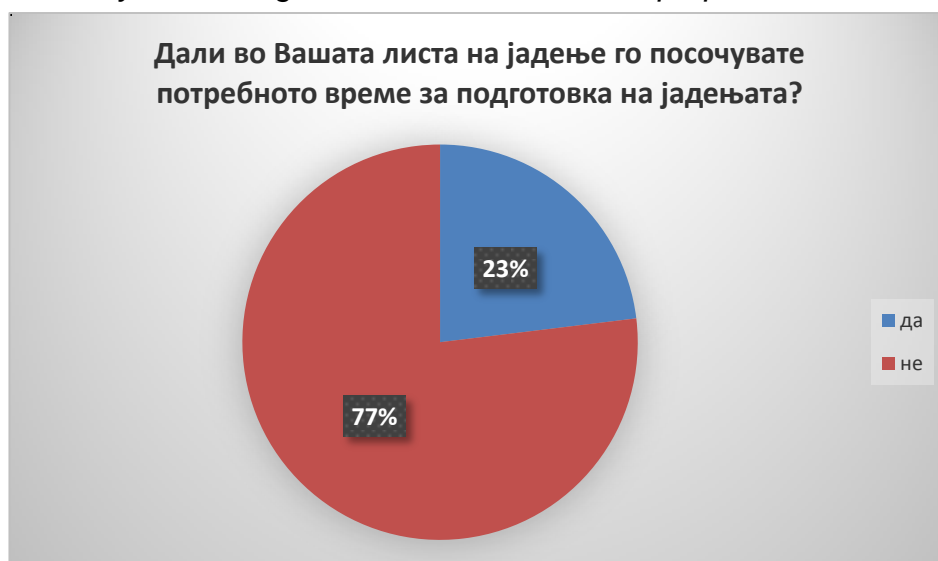
Графикон 18 ни покажува колку картите за избор на услуги во послужувањето се напишани на странски јазик. Одовде се гледа дека во поголем број угостителски објекти картите за избор на услуги во послужувањето се напишани на странски јазик. Во најголем број се изјасниле дека картите за избор на услуги во послужувањето им се напишани на англиски јазик.

**Графикон 19.: Со колку листи на јадење располагате во објектот?**  
**Chart 19.: How many food lists are included in your restaurant?**



Графиконот 19 ни покажува со колку листи на јадења располага секој угостителски објект. Од анкетираниите најмногу се изјасниле за 50 % од капацитетот 12 испитаника, потоа за секое столче, 100% од капацитетот 7 испитаника, за 30% од капацитетот 4 испитаника, за 15% од капацитетот 3 испитаника.

**Графикон 20.: Дали во Вашата листа на јадење го посочувате потребното време за подготовка на јадењата?**  
**Chart 20.: Does your serving food list include the food preparation time?**



Од графиконот 20 може да се види колку од угостителските објекти во сопствените листи на јадење го посочуваат потребното време за подготовка на одредни јадења. Од овде може да се види дека угостителските објекти на оваа прашање не обрнуваат доволно внимани. Од вкупно 26 анкетирани, позитивно се изјасниле 6 испитаника, додека негативно се изјасниле 20 испитаника.

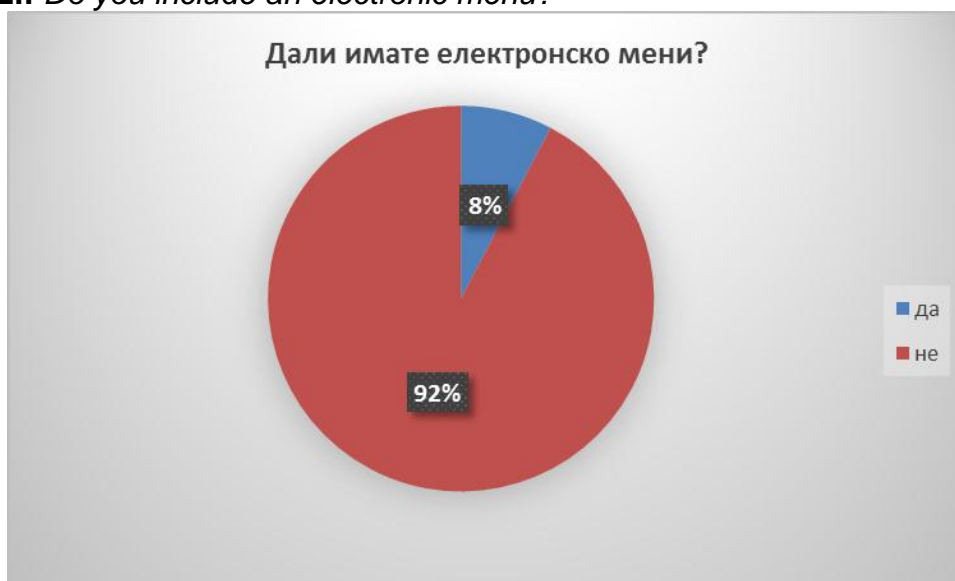
**Графикон 21.:** *Дали во Вашата листа на јадење го наведувате времето на работа на кујната?*

**Chart 21.:** *Does your serving food list include kitchen preparations time?*



Графиконот 21 ни покажува колку од угостителските објекти во листата на јадење го наведуваат времето на работење на кујната. Од анкетираниите само еден угостителски објект се изјаснил дека го наведува работното време на кујната во листата на јадење, а останатите се изјасниле дека не го наведуваат работното време.

**Графикон 22.: Дали имате електронско мени?**  
**Chart 22.: Do you include an electronic menu?**



Графиконот 22 ни покажува колку од угостителските објекти имаат електронско мени. Од анкетираните само два угостителски објекти се изјасниле дека имаат електронско мени, а останатите се изјасниле дека немаат електронско мени.

**Графикон 23.: Дали секој ден на гостите им нудите дневна карта?**  
**Chart 23.: Do you offer your guests a daily menu?**



Графиконот 23 ни покажува колку угостителските објекти секој ден на своите гости им нудат дневна карта. Во однос на ова прашање, со одговорот **да** се изјасниле 8 испитаници, додека со **не** се изјасниле 18 испитаници.

Од анкетирањето се заклучува дека поголем број од угостителските објекти не им нудат дневна карта на своите гости.

**Графикон 24.:** При подготовка на мени најчесто користите:

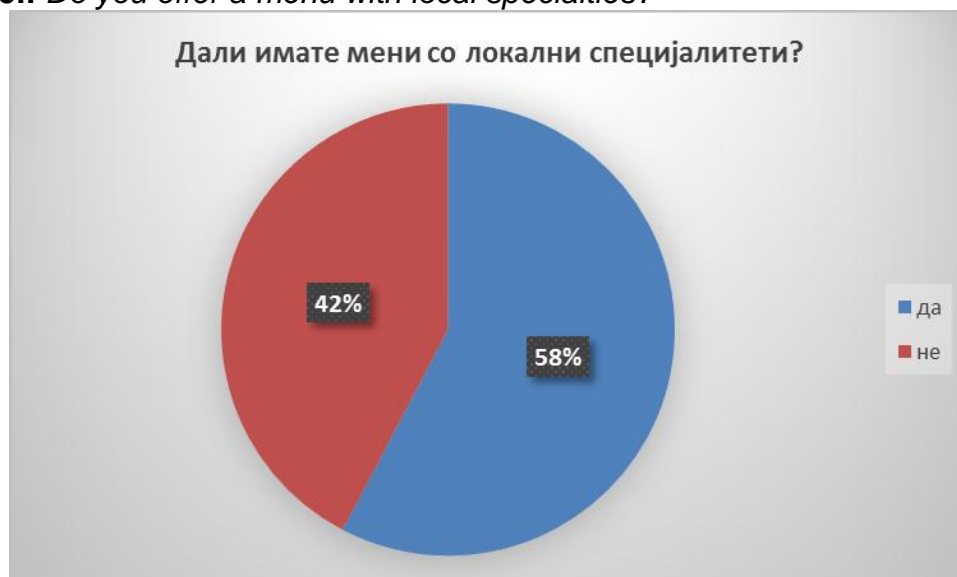
**Chart 24.:** In a menu preparation most frequently you use:



Од графиконот 24 може да се види дека при подготовка на мени угостителските објекти најчесто користат сезонски план, потоа месечен план, а најмалку неделен план. Во однос на сезонскиот план се изјасниле 19 испитаника, во однос на месечниот план се изјасниле 4 испитаника и во однос на неделниот план се изјасниле 3 испитаници.

**Графикон 25.:** Дали имате мени со локални специјалитети?

**Chart 25.:** Do you offer a menu with local specialties?

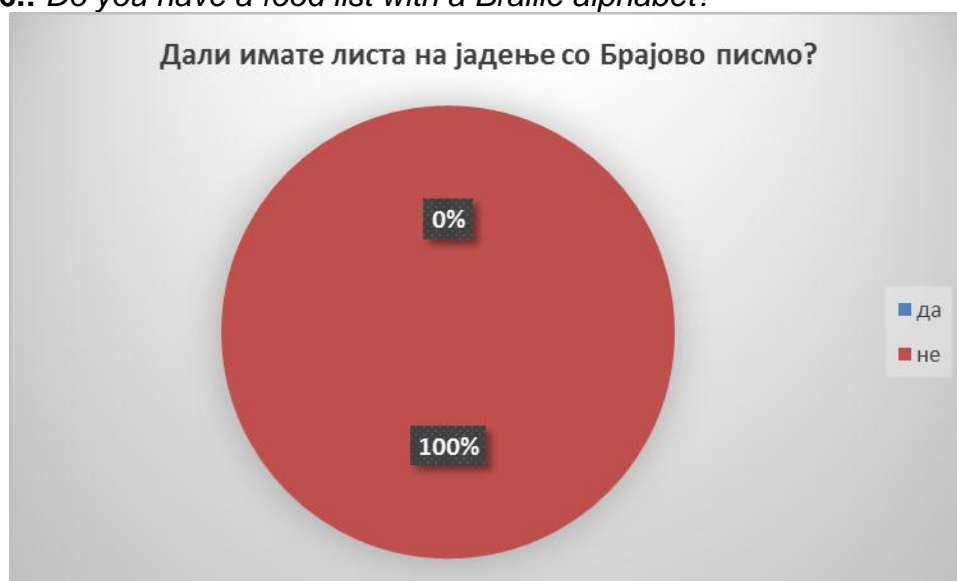




Од графиконот 25 може да се види колку угостителските објекти на своите гости им нудат мени со локални специјалитети. Од извршеното анкетање може да се види следното: со одговорот да одговориле 15 испитаници, додека со одговорот не се изјасниле 11 испитанци. Од овде може да се заклучи дека поголем број на угостителски објекти на своите гости им нудата мени со локални специјалитети.

**Графикон 26.:** Дали имате листа на јадење со Брајово писмо?

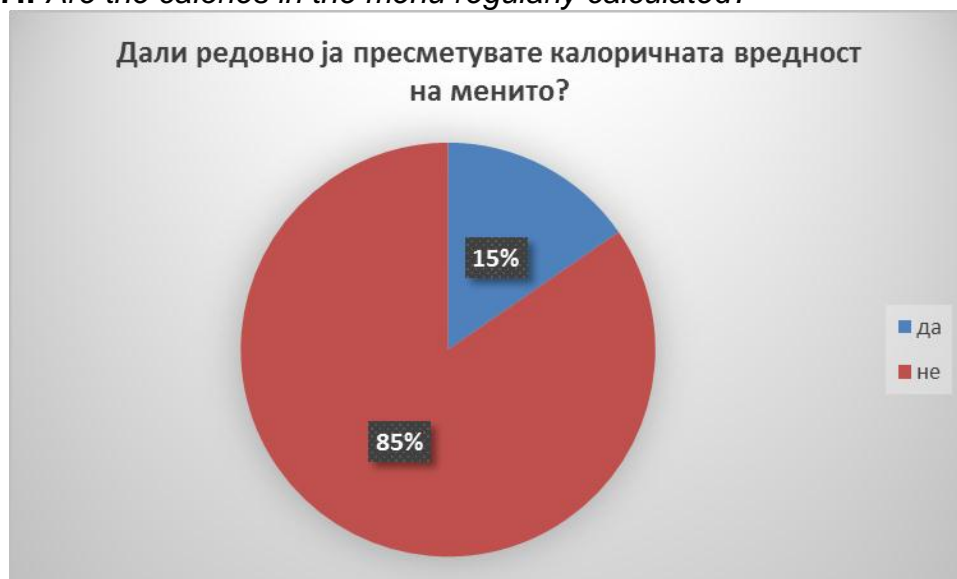
**Chart 26.:** Do you have a food list with a Braille alphabet?



Од графиконот 26 може да се види дали угостителските објекти на своите гости кои имаат оштетен вид им даваат листа на јадење со Брајово писмо. По извршеното анкетање може да се заклучи дека во ниту еден анкетирани угостителски објект немаат листа на јадење со Брајово писмо. Ова е еден голем недостаток кај сите анкетирани угостителски објекти бидејќи на гостите не им се обрнува подеднакво внимание.

**Графикон 27.:** Дали редовно ја пресметувате калоричната вредност на менито?

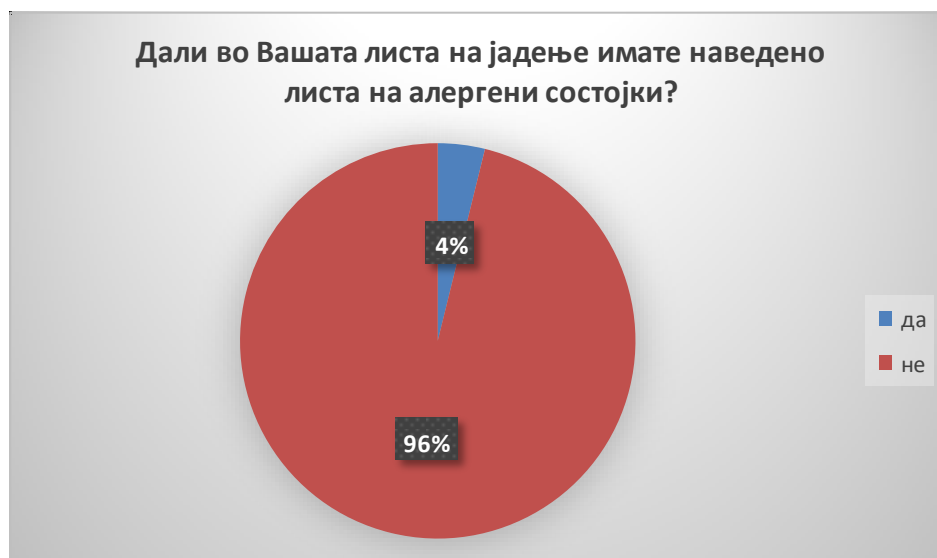
**Chart 27.:** Are the calories in the menu regularly calculated?



Од графиконот 27 може да се види дека поголем број угостителски објекти не ја пресметуваат калоричната вредност на менито. Од анкетираниите, со да се изјасниле 4 испитаника, додека со не се изјасниле 22 испитаника.

**Графикон 28.:** Дали во Вашата Листа на јадење имате наведено листа на алергени состојки?

**Chart 28.:** Is a list of allergenic ingredients included in your menu?



Графиконот 28 ни покажува дали вработените во угостителските објекти во листата на јадење имаат листа во која ги наведуваат алергените состојки. Од анкетираниите угостителски објекти може да се заклучи со **да** одговорил 1 испитаник, додека со **не** одговориле 25 испитаника. Оттука може да се заклучи дека по ова прашање угостителските објекти не обрнуваат воопшто внимание.

**Графикон 29.:** При послужувањето на гостите со јадење секогаш им го препорачувате/нудите соодветното вино?

**Chart 29.:** Is a wine adequately paired with the ordered food?



Од графиконот 29 може да се види колку персоналот за послужување на гостите им го нуди, односно препорачува соодветното вино со претходно порачаното јадење. Од извршената анкета доаѓаме до сознание дека, на гостите им го нудат соодветното вино одговориле 21 испитаник, додека не им го нудат соодветното вино одговориле 5 испитаника. Од овде може да се заклучи дека поголем е процентот на угостителски објекти кои обрнуваат внимание на своите гости при изборот на вино во однос на порачаното јадење.

**Графикон 30.: Листата на јадење и картата на пијалаци Ви се напишани:**  
**Chart 30.: The food list and the drink card are written in:**



Графиконот 30 ни покажува како и по кој редослед се напишани листата на јадење и картата на пијалаци во угостителските објекти. Од извршената анкета можеме да заклучиме: најмногу одговориле дека прво им е напишана листата на јадење, а потоа картата на пијалаци 16 испитаници, потоа одговориле посебно им се напишани 6 испитаници, најмалку одговориле дека прво е напишана картата на пијалаци, а потоа листата на јадење 4 испитаници.

**Графикон 31.: Листата на јадење настојувате на гостинот да се даде од:**  
**Chart 31.: The food list is given to the guests by:**



Од графиконот 31 може да се заклучи колку персоналот за послужување внимава како ја дава листата на јадење на гостите за да можат истите да си порачаат јадење во угостителскиот објект. Од извршената анкета може да се види дека многу се внимава при давањето на листата на јадење, од десната страна одговориле дека ја даваат 18 испитаници, од левата страна 2 испитаници, и не им е важно од која страна ќе се даде листата на јадење одговориле 6 испитаници.

**Графикон 32.:** Покрај името на јадењето и цената кои други податоци ги пишувате во листата на јадење?

**Chart 32.:** *Beside the name of the food and its price which other details are included in the list?*



Графиконот 32 ни покажува покрај името на јадењето и цената во листата на јадење кои други податоци ги запишуваат вработените во угостителските објекти. Најмногу од анкетираниите се изјасниле дека го запишуваат и составот на јадењето 15 испитаници, потоа други се изјасниле дека ги запишуваат намирниците и количината 11 испитаници, а ниту еден не се изјаснил дека ја запишува калорична вредност кај јадењата.

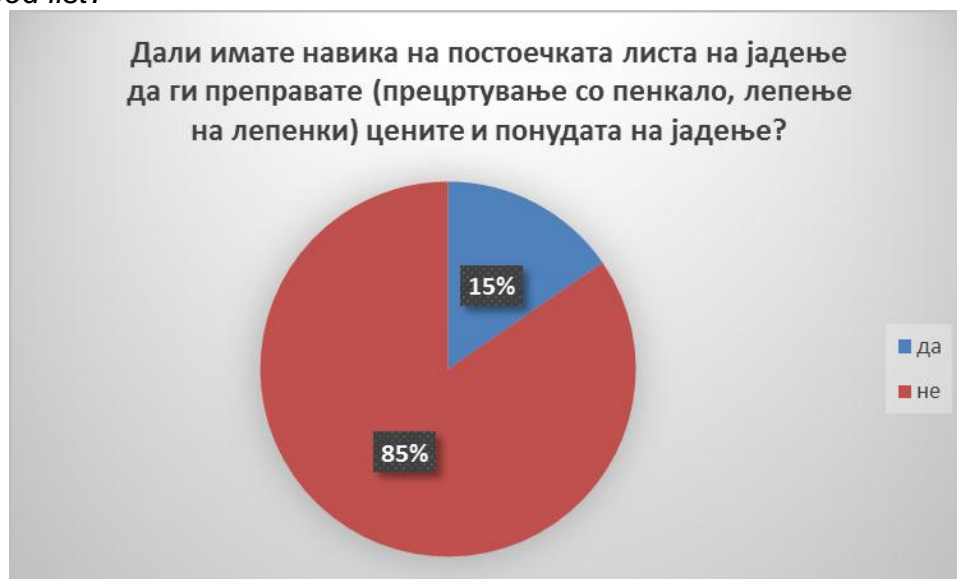
**Графикон 33.: При составувањето на листата на јадење се водите според:**  
**Chart 33.: When you create a food list you follow:**



Графиконот 33 ни покажува според што се водат вработените во угостителските објекти при составувањето на листата на јадење. Од извршеното анкетаирање се гледа дека најмногу се водат според потребите на месното население не водејќи сметка на годишното време и овде се изјасниле 18 испитаници, а подеднакво се изјасниле дека се водат според домашните специјалитети и годишното време и во двете ситуации се изјасниле по 4 испитаници.

**Графикон 34.:** Дали имате навика во постоечката листа на јадење да ги преправате (прецртување со пенкало, лепење на лепенки) цените и понудата на јадења?

**Chart 34.:** Do you often correct (by pen or stickers...) the prices and the food offers in the food list?



Графиконот 34 ни покажува која навиката ја имаат вработените во угостителските објекти кога вршат промена на цената и понудата на јадење во постоечката листа на јадење. Од направената анкета се гледа дека во повеќе угостителски објекти промената на цените и понудата на јадење во постоечката листа на јадење не ја вршат со прецртување со пенкало ниту пак со лепење лепенки врз претходно напишаната цена или пак претходно понудено јадење. Овде се изјасниле 22 испитаници. Од овде можеме да заклучиме дека промената ја прават со печатење нова листа на јадење. Дека промената ја вршат со лепење на лепенки или прецртување со пенкало се изјасниле 4 испитаници.

**Графикон 35.:** При пишувањето на листата на јадење го запазувате следниот редослед: ладни предјадења, супи, чорби и потажи, топли предјадења, риби и ракови, готвени јадења, печено, јадења по порачка, варива и прилози, салати, сирења, десерт, слатки јадења, торти, кремове и др., сладоледи, компоти и овошни салати, овошје.

**Chart 35.:** The menu follows the order of:

Cold appetizers, soups, broths, stews, hot appetizers, fish and crabs, cooked dishes, roasted meat, special orders, cooked vegetables and side orders, salads, cheeses, desserts, sweets, cakes, creams, ice-creams, stewed fruit, fruit salads, fruits.



Графиконот 35 ни покажува колку вработените во угостителските објекти внимаваат при пишувањето на листата на јадење, односно го запазуваат следниот редослед: ладни предјадења, супи, чорби и потажи, топли предјадења, риби и ракови, готвени јадења, печено, јадења по порачка, варива и прилози, салати, сирења, десерт, слатки јадења, торти, крем и др., сладоледи, компоти и овошни салати, овошје. Од извршената анкета може да се заклучи дека вработените во угостителските објекти при пишувањето на листата на јадење не го почитуваат правилниот редоследот на јадењата. Со **да** се изјасниле 12 испитаници, додека со **не** се изјасниле 14 испитаници.

**Објаснете на што најмногу внимавате при составување на мени?  
State your priorities when creating a menu?**

Во однос на ова прашање анкетираниот се изјасниле дека внимаваат на:

- Правописот, прегледноста;
- Да внесат интересни јадења кои се привлечни за гостите, со прифатливи цени, а во исто време и профитабилни за нив;
- Внимаваат намирниците да бидат свежи, од домашно потекло, да имаат пристапна цена за секој потрошувач, мениот да не биде досадно, да биде изработено од квалитетен материјал;
- Да се јасно прикажани состојките на јадењата и цените;
- Сезонски намирници, опис на состојките на јадењето, примамливо за око;

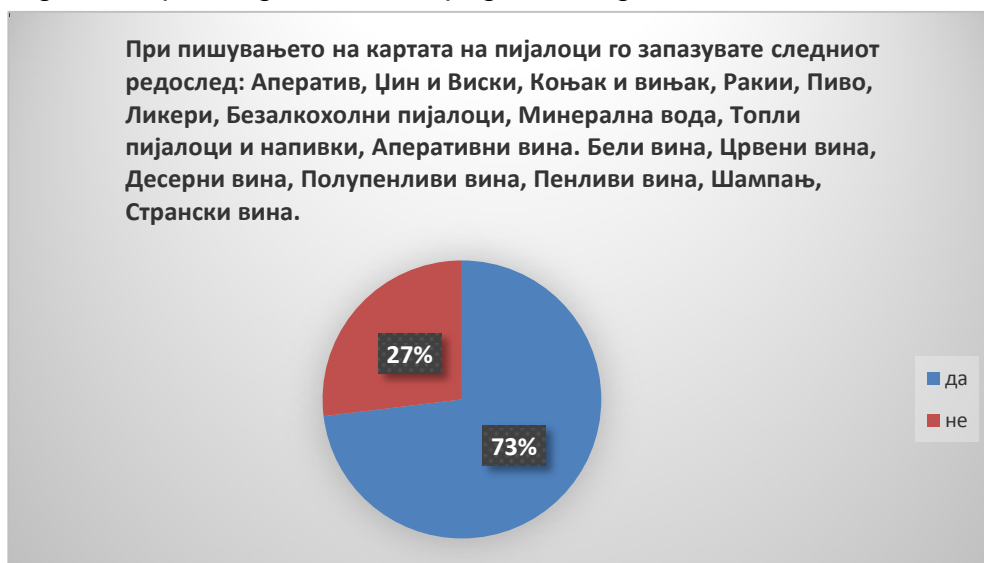


- Редослед (храна и пијалаци), нутритивни состојки, дизајн, фотографии;
- Да се напише составот на јадењето, количината на намирници во него, да се запази редоследот на јадењето и пијалаците.

**Графикон 36.:** При пишувањето на картата на пијалаци го запазувате следниот редослед: Аперитив, Џин и виски, Коњак и вињак, Ракии, Пиво, Ликери, Безалкохолни пијалаци, Минерална вода, Топли пијалаци и напивки, Аперитивни Вина, Бели вина, Розе вина, Црвени вина, Десертни вина, Полупенливи вина, Пенливи вина, Шампањ, Странски вина

**Chart 36.:** The menu follows the order of:

Aperitif, gin and whiskey, cognac, schnapps, beer, liquors, soft drinks, mineral water, hot beverages, aperitif wines, white wines, rose wines, red wines, dessert wine, semi – sparkling wine, sparkling wine, champagne, foreign wines.



Графиконот 36 ни покажува колку вработените во угостителските објекти внимаваат при пишувањето на картата на пијалаци, односно го запазуваат следниот редослед: Аперитив, Џин и виски, Коњак и вињак, Ракии, Пиво, Ликери, Безалкохолни пијалаци, Минерална вода, Топли пијалаци и напивки, Аперитивни вина, Бели вина, Розе вина, Црвени вина, Десертни вина, Полупенливи вина, Пенливи вина, Шампањ, Странски вина. Од извршената анкета може да се заклучи дека вработените во угостителските објекти при пишувањето на картата на пијалаци го почитуваат правилниот редоследот на пијалаците. Со **да** се изјасниле 19 испитаници, додека со **не** се изјасниле 7 испитаници.

**Графикон 37.: На кој начин вршите надградба на вештините и техниките во работата:**

**Chart 37.: How do you develop and promote your job skills and techniques?**



Графиконот 37 ни покажува на кој начин вработените во угостителските објекти вршат надградба на вештините и техниките во работата. Од извршената анкета вработените се изјасниле дека најмногу вршат надградба на своето знаење преку едукација од списанија, Интернет и др. Овде се изјасниле 14 испитаници, потоа преку посета на Саем за гастрономија се изјасниле 10 испитаници и со помош од стручно лице 2 испитаници.

### **1.3. SWOT АНАЛИЗА за ресторантската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во угостителството**

SWOT анализата дава приказ на главните точки кои влијаат на ресторанската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во угостителството. Таа содржи четири фактори и тоа:

- Јаките страни на картите за избор на услуги во угостителството се вработените посветуват доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето, во нивното составување најмногу учествуваат сите вработени заедно, листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект, обрнуваат големо внимание на дизајнот, односно изгледот при изработката на картите за избор на услуги, корекцијата во листата на јадења ја заверуваат кај надлежните органи во локалната самоуправа, картите за избор на услуги во послужувањето им се преведени на англиски јазик, располагаат со доволен број на карти за избор на услуги во послужувањето, на своите гости им нудата мени со локални специјалитети и им го препорачува соодветното вино со претходно порачаното јадење, промената ја прават со печатење на нова листа на јадење, го запазуваат правилниот редослед при пишувањето, односно составувањето на картата на пијалаци.
- Слабите страни и недостатоци се појавуваат на одредени точки како што се: степенот на образование – поголем е бројот на лица со високо и несоодветно образование, при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето најмногу внимаваат на: јадења, пијалаци кои носат најголем профит, во листите на јадење не го посочуваат потребното време за подготовка на одредни јадења, времето на работење на кујната, не ја пресметуваат калоричната вредност на менито, не ги наведуваат алергените состојки, при пишувањето на листата на јадење не го запазуваат, односно почитуваат правилниот редослед на јадењата, немање на електронско мени, не им нудат

дневна карта на своите гости, на гостите кои имаат оштетен вид не им даваат листа на јадење со Брајово писмо.

- Можности кои ќе дадат подобри резултати најпрвин треба да се решат и отстранат слабите страни и ограничувања.
- Заканите кои може да го спречат развојот и усовршувањето на ресторанската понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во угостителството.

<b>Предности</b>	<b>Недостатоци</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Постоене на угостителски објекти со различни тематски целини</li> <li>- Посветуваат доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето</li> <li>- Картите за избор на јадења ги составуваат менаџерот на угостителскиот објект заедно со шефот на сала и шефот на кујна</li> <li>- Листата на јадење за сите претставува огледало на угостителскиот објект</li> <li>- Постојат фотографии со јадења во листата на јадење</li> <li>- Се обрнува внимание на дизајнот/изгледот на картите за избор на услуги</li> <li>- Кога се работи според утврдено мени, истото редовно се поставува на масата во печатена форма</li> <li>- При секоја направена промена во листата на јадење се заверува кај надлежните органи</li> <li>- Картите за избор на јадење се преведуваат на странски јазик</li> <li>- Угостителските објекти располагаат со доволен број на листи на јадење</li> <li>- Постои мени со локални специјалитети</li> <li>- Со порачаното јадење на гостите им се нуди соодветно вино</li> <li>- Внимаваат при подавањето на листата на јадење на гостинот</li> <li>- Покрај името на јадењето во листата на јадење се пишува и составот на јадењето</li> <li>- Корекцијата во постоечката листа на јадење ја прават на тој начин што печатат нови (во неа не лепат лепенки ниту пак пречкртуваат со пенкало)</li> <li>- При пишувањето на картата на пијалаци го почитуваат правилниот редослед на пијалаци</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Со угостителските објекти раководат претежно вработени со високо нестручно образование</li> <li>- При составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето користат јадења и пијалаци кои носат најголем профит</li> <li>- Во листата на јадење не се посочува потребното време за подготовка на јадењата</li> <li>- Во листата на јадење не се наведува работното време на кујната</li> <li>- Немаат електронско мени</li> <li>- На гостите секој ден не им се нуди дневна карта</li> <li>- При подготовка на мени се користи сезонски план</li> <li>- Немаат листа на јадење со Брајово писмо</li> <li>- Не ја пресметуваат калоричната вредност на храната</li> <li>- Во листата на јадење немаат наведено листа на алергени состојки</li> <li>- При составувањето на листата на јадење се водат според потребите на месното население не водејќи сметка на годишното време и домашните специјалитети</li> <li>- При пишувањето на листата на јадење не го почитуваат правилниот редослед на јадењата</li> <li>- Неправилна едукација на вработените</li> </ul>
<b>Можности</b>	<b>Закани</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Менаџерите да бидат со соодветно образование</li> <li>- При составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето потребно е да ги користат и позициите во картите каде застанува погледот, препорачани јадења и пијалаци и да се внимава на хиерархија и организација</li> <li>- При подготовка на мени да се користи неделен и месечен план</li> <li>- Покрај името и составот на јадењето во листата на јадење да се пишува и количината и калоричната вредност на јадењето</li> <li>- Персоналот својата надградба на вештините и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Со порачаното јадење на гостите не им се нуди соодветно вино</li> <li>- При составувањето на листата не се водат според годишното време и домашните специјалитети</li> <li>- Корекцијата во постоечката листата на јадење ја прават на тој начин што во неа лепат лепенки или пак пречкртуваат со пенкало</li> <li>- Единствено едукација преку списанија, Интернет</li> </ul>

техниките во работата да ја врши со барање помош од стручни лица и посета на саеми за гастрономија	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Голем број на гости кои го нарушуваат имиџот на угостителскиот објект</li> <li>- Конкуренција од соседните угостителски објекти</li> <li>- Етнички тензии</li> <li>- Неспроведена стратегија</li> <li>- Нестабилниот имиџ на угостителскиот објект</li> </ul>
--	--

SWOT анализата е изготвена со цел да се прикажат предностите и недостатоците на ресторанскат понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во угостителството. Од овде може да се забележи кои се тие точки со кои можеме да се пофалиме, односно на што се обрнува внимание при нивното составување, но и кои се критичните точки на кои треба да се поработи во иднина.

## ЗАКЛУЧОК

Ресторанската понуда преку разновидноста на картите за избор на услуги во угостителството има големо значење за развој на угостителството и туризмот. Во овој труд се анализираа следниве поими: Листа на јадење, Мени, Винска карта, Карта на пијалаци и Барска карта.

*Листа на јадење* претставува список на јадења кои се приготвуваат и послужуваат во угостителските објекти. *Мени* претставува комплетен оброк за ручек или вечера, составен од различни видови на јадења и пијалаци. На десната страна се пишуваат јадењата, а на левата страна соодветните пијалаци. *Винска карта* го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. *Карта на пијалаци* е писмена понуда на угостителскиот објект во која се напишани сите видови алкохолни и безалкохолни пијалаци со кои располага објектот. *Барска карта* е писмена понуда на пијалаци кои се послужуваат во бар.

Од спроведеното истражување е заклучено дека во ресторанската понуда која е изразена преку овие картите за избор на услуги во угостителството постојат услови за развој на угостителството, меѓутоа, неопходно е нивно осовременување и употреба на технологија. За целото ова да се оствари потребно е при менаџирање на угостителските објекти да се ангажираат лица со соодветно стручно образование кои понатаму имаат желба своето знаење да го надоградуваат преку барање на помош од стручни лица, посета на саеми за гастрономија, семинари, симпозиуми итн.

Вработените во угостителските објекти посветуваат доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето. Во нивното составување учествуваат сите вработени и за сите нив листата на јадење претставува огледало на угостителскиот објект. Обрнуваат големо внимание на дизајнот при изработката на картите за избор на услуги.

Во поголем број на угостителски објекти картите за избор на услуги во послужувањето се преведени на странски јазик, најчесто англиски и го запазуваат правилниот редослед при пишувањето на Картата на пијалаци.

Поголем број од угостителските објекти на своите гости им нудата мени со локални специјалитети и им го препорачува соодветното вино со претходно порачаното јадење. Персоналот за послужување внимава како ја даваат

Листата на јадење на гостите за да можат истите да си порачаат јадење во угостителскиот објект.

При составувањето на картите за избор на услуги, во послужувањето најмногу внимаваат на јадења, пијалаци кои носат најголем профит, но не обрнуваат внимание на хиерархијата и организацијата, позициите во картите за изборот на услугите во послужувањето на кои застанува погледот и препорачаните јадења и пијалаци. Исто така, при составувањето на листата на јадење не обрнуваат внимание на годишното време, туку се раководат според барањата на месното население.

Угостителските објекти во сопствените Листи на јадење не го посочуваат потребното време за подготовка на одредни јадења, времето на работење на кујната, не ја пресметуваат калоричната вредност на менито, не ги наведуваат алергените состојки, при пишувањето на Листата на јадење не го запазуваат, односно почитуваат правилниот редослед на јадењата. Сето ова доведува да се јави одредено незадоволство кај гостите кои понатаму со искуството кое го стекнале во самиот угостителски објект може да му наштетат на имиџот и угледот.

Угостителските објекти не поседуваат електронско мени. Воведување на ваквите карти за избор на услуги кај гостите ќе побуди поголем интерес за посета на овие објекти. Овде гостите ќе можат сами да си го порачаат јадењето во кујна и пијалакот на шанк, и во исто време преку посебна апликација ќе можат да погледнат како се подготвува нивното избрано јадење. Ќе имаат полесен увид кои јадење се нудат во дневното мени, кои имаат одреден попуст, кои јадења се нови во понудата, и слично.

На гостите кои имаат оштетен вид не им даваат Листа на јадење со Брајово писмо. Ова е еден голем недостаток кај сите угостителски објекти бидејќи на гостите не им обрнуваат подеднакво внимание.

## Додаток

### Прилог бр. 1:

Табела со информација за алергени – составен дел од менито на бистро Кирк, Созопол, Бугарија<sup>35</sup>

ИНФОРМАЦИЈА ЗА АЛЕРГЕНИ		ИНФОРМАЦИЈА ЗА АЛЕРГЕНИ															
ИНФОРМАЦИЈА ЗА АЛЕРГЕНИ		ИНФОРМАЦИЈА ЗА АЛЕРГЕНИ															
ТАБЛИЦА С АЛЕРГЕНИ ПРИСЪСТВАЩИ В ПРОДУКТИТЕ НА ...		ТАБЛИЦА С АЛЕРГЕНИ ПРИСЪСТВАЩИ В ПРОДУКТИТЕ НА ...															
Уважаеми клиенти, поради комплексниот поток на стоките в рамките на производствения процес има веројатност от крстосано замърсяване и трансфер на алергени между продуктите. Затова не можем да гарантираме за пълно изключване на възможни алергени.		Уважаеми клиенти, поради комплексниот поток на стоките в рамките на производствения процес има веројатност от крстосано замърсяване и трансфер на алергени между продуктите. Затова не можем да гарантираме за пълно изключване на възможни алергени.															
алергени	продукти	шопика	американска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска	мексиканска
Глутен																	
Ракообразни и продукти от тях																	
Яйца и продукти от тях																	
Риба и рибни продукти																	
Фъстъци																	
Соя и соеви продукти																	
Мляко и млечни продукти																	
Ядки																	
Целина																	
Синап																	
Сусамово семе																	
Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10mg/kg																	
Лупина																	
Мекотели и продукти от тях																	

<sup>35</sup> Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015.



## Прилог бр. 2:

Карта на пијалаци каде се означени алергени состојки во аперитив бар на хотел "Lucky", Банско Р. Бугарија

<i>Топли напиту / Hot Drinks</i>			
Кафе Еспресо	Espresso coffee	60 ml	3.50 BGN
Безкофеиново кафе	Decaffeinated coffee	60 ml	3.50 BGN
Турско кафе	Turkish coffee	60 ml	3.00 BGN
Кафе Макнато*	Macchiato coffee*	80 ml	4.00 BGN
Виенско кафе*	Wiener Melange coffee*	80 ml	4.00 BGN
Мляко* с растворимо кафе	Milk* with instant coffee	200 ml	3.50 BGN
Мляко* с какао	Milk* with cocoa	200 ml	3.50 BGN
Капучино*	Cappuccino*	200 ml	4.00 BGN
Кафе Лате*	Cafe Latte*	200 ml	4.50 BGN
Горещ шоколад* "ERACLEA"	Hot chocolate* "ERACLEA"	200 ml	5.00 BGN
Тиа Мария кафе (Ликјор „Тиа Мария“, кафе, сметана*, захар)	Tia Maria coffee (Tia Maria liqueur, coffee, cream*, sugar)	200 ml	6.00 BGN
Бейлис кафе („Бейлис“, кафе, сметана*, захар)	Baileys coffee (Baileys liqueur, coffee, cream*, sugar)	200 ml	6.00 BGN
Ирландско кафе (Ирландско уиски, кафе, сметана*, захар)	Irish coffee (Irish whiskey, coffee, cream*, sugar)	200 ml	8.00 BGN
<i>Ледени кафета / Ice Coffee</i>			
Фредо кафе	Freddo coffee	100 ml	4.00 BGN
Фрапе (бяло или кафино)	Frappe (white or dark)	200 ml	4.50 BGN
Всички кафета можат да се приготвят с безкофеиново кафе и с вашия любим сироп – карамел, тирамису, лешник, ванилия! All coffees can be prepared with decaffeinated coffee with your favorite syrup - caramel, tiramisu, hazelnut, vanilla!			
* Алергени/Allergens			

### Прилог бр. 3:

П Р А Ш А Л Н И К бр. \_\_\_\_\_ дата, место \_\_\_\_\_  
За угостителските објекти за карти за избор на услуги

(Овој прашалник е дел од истражување за научен труд, за магистерски студии на УГД „Гоце Дечев“, Штип, Факултет за туризам и бизнис логистика, од областа на туризмот)

**1. Пол:**

- а) машки
- б) женски

**2. Возраст:**

- а) 18-25
- б) 25-35
- в) 35-45
- г) 45-55
- д) над 55

**3. Образование:**

- а) средно
- б) средно угост.-туризам
- в) високо
- г) високо угост.-туризам

**4. Место работа/професија:**

- а) менаџер на угостителски објект
- б) шеф на сала
- в) шеф на кујна
- г) готвач
- д) келнер

**5. Колкав е капацитетот на Вашиот угостителски објект?**

Број на маси.....

Број на столови.....

**6. Кој е Вашиот профил/вид на угостителски објект?**

.....

**7. Дали посветувате доволно внимание при составувањето на картите за избор на услуги во послужувањето?**

- а) да
- б) не

**8. На што најмногу внимавате при составување на картите за избор на услуги во послужувањето?**

- а) Позициите во картите за изборот на услугите во послужувањето на кои застанува погледот
- б) јадења, пијалаци кои носат најголем профит
- в) препорачани јадења и пијалаци

г) хиерархија и организација

**9.Картите за избор на јадења ги составува:**

- а) менаџер на угостителски објект
- б) шеф на сала
- в) шеф на кујна
- г) сите заедно

**10.Во Вашето ресторанско работење најмногу работите според системот?**

- а) а ла карт – листа на јадење
- б) утврдено мени
- в) комбинирано

**11. Кој систем на работа Ви е полесен?**

- а) според а ла карт – листа на јадење
- б) според утврдено мени

**12. Дали листата на јадење за Вас претставува огледало на угостителскиот објект?**

- а) да
- б) не

**13. Дали на гостите им нудите посебна Винска карта?**

- а) да
- б) не

**14. Дали во Вашата Листа на јадења се застапени фотографии со јадења?**

- а) да
- б) не

**15. Дали при изработката на картите за избор на услуги обрнувате внимание на дизајнот/изгледот?**

- а) да
- б) не

**16. Кога работите според утврдено мени, дали редовно менито го поставувате на масата во печатена форма?**

- А) да
- Б) не

**17. Колку пати во текот на годината ја заверувате листата на јадење кај надлежните органи во локалната самоуправа?**

- А) при секоја промена
- Б) еднаш во годината
- В) два пати
- Г) ниту еднаш

**18. Дали Ви се напишани картите за избор на услуги во послужувањето на странски јазик?**

- а) да
  - б) не
- на кој јазик.....

**19. Со колку листи на јадење располагате во објектот?**

- А) за секое столче, 100% од капацитетот
- Б) за 50% од капацитетот
- В) за 30% од капацитетот
- Г) за 15% од капацитетот

**20. Дали во Вашата Листа на јадење го посочувате потребното време за подготовка на јадењата?**

- А) да
- Б) не

**21. Дали во Вашата Листа на јадење го наведувате времето на работа на кујната?**

- А) да
- Б) не

**22. Дали имате електронско мени?**

- А) да
- Б) не

**23. Дали секој ден на гостите им нудите дневна карта?**

- А) да
- Б) не

**24. При подготовка на мени најчесто користите:**

- А) неделен план
- Б) месечен план
- В) сезонски план

**25. Дали имате мени со локални специјалитети?**

- А) да
- Б) не

**26. Дали имате Листа на јадење со Брајово писмо?**

- А) да
- Б) не

**27. Дали редовно ја пресметувате калоричната вредност на менито?**

- А) да
- Б) не

**28. Дали во Вашата Листа на јадење имате наведено листа на алергени состојки?**

- А) да
- Б) не

**29. При послужувањето на гостите со јадење секогаш им го препорчувате/нудите соодветното вино?**

- А) да
- Б) не

**30. Листата на јадење и Картата на пијалаци Ви се напишани:**

- А) посебно
- Б) прво е напишана Листата на јадење, а потоа Картата на пијалаци
- В) прво е напишана Картата на пијалаци, а потоа Листата на јадење

**31. Листата на јадење настојувате на гостинот да се даде од:**

- А) десната страна
- Б) левата страна
- В) не е важно од која страна ќе се даде

**32. Покрај името на јадењето и цената кои други податоци ги пишувате во Листата на јадење?**

- А) намирници и количина
- Б) калорична вредност
- В) состав на јадење

**33. При составувањето на Листата на јадење се водите според:**

- А) годишното време
- Б) домашните специјалитети
- В) потребите на месното население не водејќи сметка на годишното време, домашните специјалитети

**34. Дали имате навика во постоечката Листа на јадење да ги преправате (прецртување со пенкало, лепење на лепенки) цените и понудата на јадења?**

- А) да
- Б) не

**35. При пишувањето на листата на јадење го запазувате следниот редослед: ладни предјадења, супи, чорби и потажи, топли предјадења, риби и ракови, готвени јадења, печено, јадења по порачка, варива и прилози, салати, сирења, десерт, слатки јадења, торти, кремове и др., сладоледи, компоти и овошни салати, овошје.**

- А) да
- Б) не

**36. Објаснете на што најмногу внимавате при составување на мени?**

.....  
.....  
.....  
.....

**37. При пишувањето на Картата на пијалаци го запазувате следниот редослед:**  
Аперитив, Џин и виски, Коњак и вињак, Ракии, Пиво, Ликери, Безалкохолни пијалаци, Минерална вода, Топли пијалаци и напивки, Аперитивни вина, Бели вина, Розе вина, Црвени вина, Десертни вина, Полупенливи вина, Пенливи вина, Шампањ, Странски вина

А) да

Б) не

**38. На кој начин вршите надградба на вештините и техниките во работата:**

А) преку посета на саеми за гастрономија

Б) помош од стручно лице

В) едукација преку списанија, Интернет и др.

**Ви благодариме на соработката**

## Користена литература

1. Arora, R.K. (2007), Food Service And Catering Management. New Delhi: APH Publishing Corporation;
2. Kaludova. D. (2002), Trends in menu planning and design. Annual Assen Zlatarov University, Bulgaria, Bourgas, v. XXXI;
3. Kotschevar, L., Withrow, D. (2008), Management by Menu. New Jersey: John Wiley and Sons;
4. Management by Menu, Lendal H. Kotschevar Diane Withrow, Printed in the USA;
5. Mr Dragos Vukicevic, Strucno-tehnoloska analiza ugostiteljskih menija, institute za unapredenje robnog prometa;
6. БАУЕР. БАУЕР. МИТШЕ, Готварство (оргаизација и функциониране на кухњата), Copyright ©2000, Издателство Траунер Шулбух Ферлаг;
7. ВАЈН,Ричард П., Почитување на виното (превод од англиски јазик Верица Петкова), Скопје, Арс ламина, 2012 год.;
8. Василка Стефановска, Познавање на стоката за II година – угостителско туристичка струка, Скопје, 1994 год.;
9. Велика Бизоева, Бранко Бизоев, Хотелско работење за IV год (редовен и избран), Министерство за образование и наука на Р. Македонија, Скопје, 2010 год.;
- 10.Гордана Петровска – Речкоска и Ангела Василевска, Нутрицизам, Институт за истражување на туризмот при Факултетот за туризам и угостителство – Охрид, Охрид, 2007 год.;
- 11.Гутмаиер Шиклер, Зигел Ленгер, Сервиране, Издателство Траунер Шулбух, Линц;
- 12.Дончо Таневски, Нормативи во угостителството, Охрид, 2006 год.;
- 13.Доц. д-р Дејан Методијески, Менаџмент на мени, интерна скрипта, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, факултет за туризам и бизнис логистика, Скопје, 2015;
- 14.Д-р Гордана Речкоска, Познавање на стоката со наука за исхраната – методи за испитување на прехранбените стоки, Институт за истражување на туризмот при Факултетот за туризам и угостителство – Охрид, Охрид, 1995 год.;
- 15.Д-р Гордана Речкоска, Познавање на стоката со основи на технологијата и наука за исхрана, Институт за истражување на туризмот при Факултетот за

- туризам и угостителство – Охрид, Охрид, 1999 год.;
16. Д-р Симона Мартиноска, Менаџмент на производство на храна во угостителството, Охрид, 2003 год.;
  17. Зигел Ленгер Гутмаиер Шиклер Балдауф, Барменство, Издателство Траунер Шулбух, Линц;
  18. Методијески, Д., Голаков, К. (2013), Толковник на поими, термини и имиња од областа на туризмот (англиско-руско-македонски). Скопје: Современост;
  19. Милева, С. (2005), Анализ и планирање на ресторантјорско меню. Софија: Авангард Прима;
  20. М-р Маријан Боровац, Вино и како да се пие, Младинска книга, Скопје, 2008 год.;
  21. Нако Ташков, Трајан Вељанов, Технологија на послужување, универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, 2009 год.;
  22. Правилник за формата и содржината на образецот на ознаката национален ресторан-меана и начинот и поблиските критериуми за добивање на ознаката национален ресторан – меана. Службен весник на РМ, бр. 149 од 13.10.2014 година;
  23. Службен весник на Р. Македонија, бр. 62/2004 год.;
  24. Тиквеш – винарска визба, Вино, скратена скрипта за сомелиери, 2008 год.;
  25. Трајан Велјанов, Послужување, Богданци – Софија 2000, 126 стр.;
  26. Трајан Велјанов, Угостителско послужување 1, Просветно дело, Скопје, 1989 год.;
  27. Трајан Велјанов, Угостителско послужување 2, Просветно дело, Скопје 1989 год.;
  28. Хотел Александар палас – Карта на пијалаци;
  29. Хотел Александар палас – Листа на јадење;
  30. [www.restorani](http://www.restorani.beograda.com) beograda.com



**Јулијана Саздова**

**„Ресторанската понуда преку разновидноста на карти за избор на услуги во  
угостителството“**

**Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип**